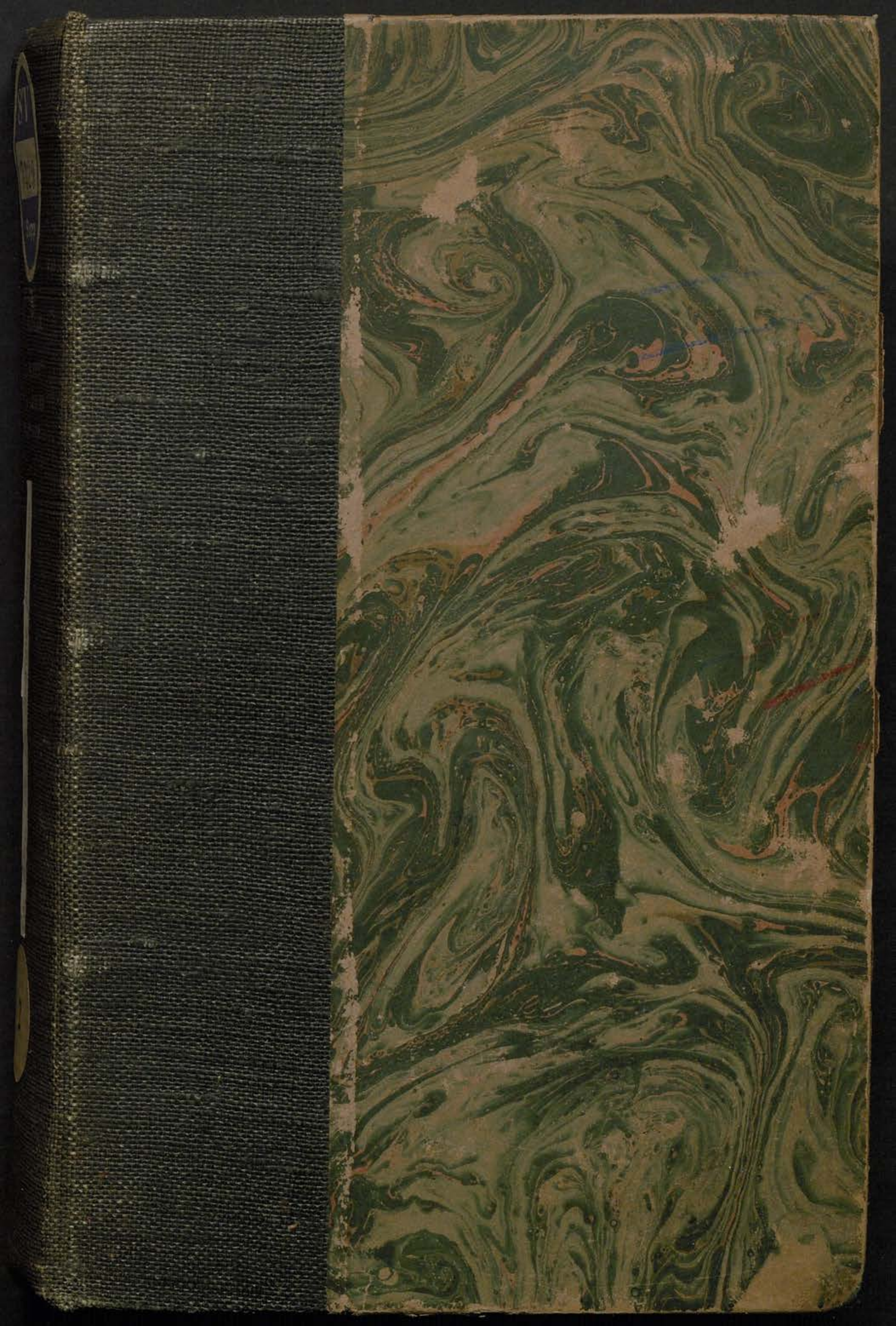
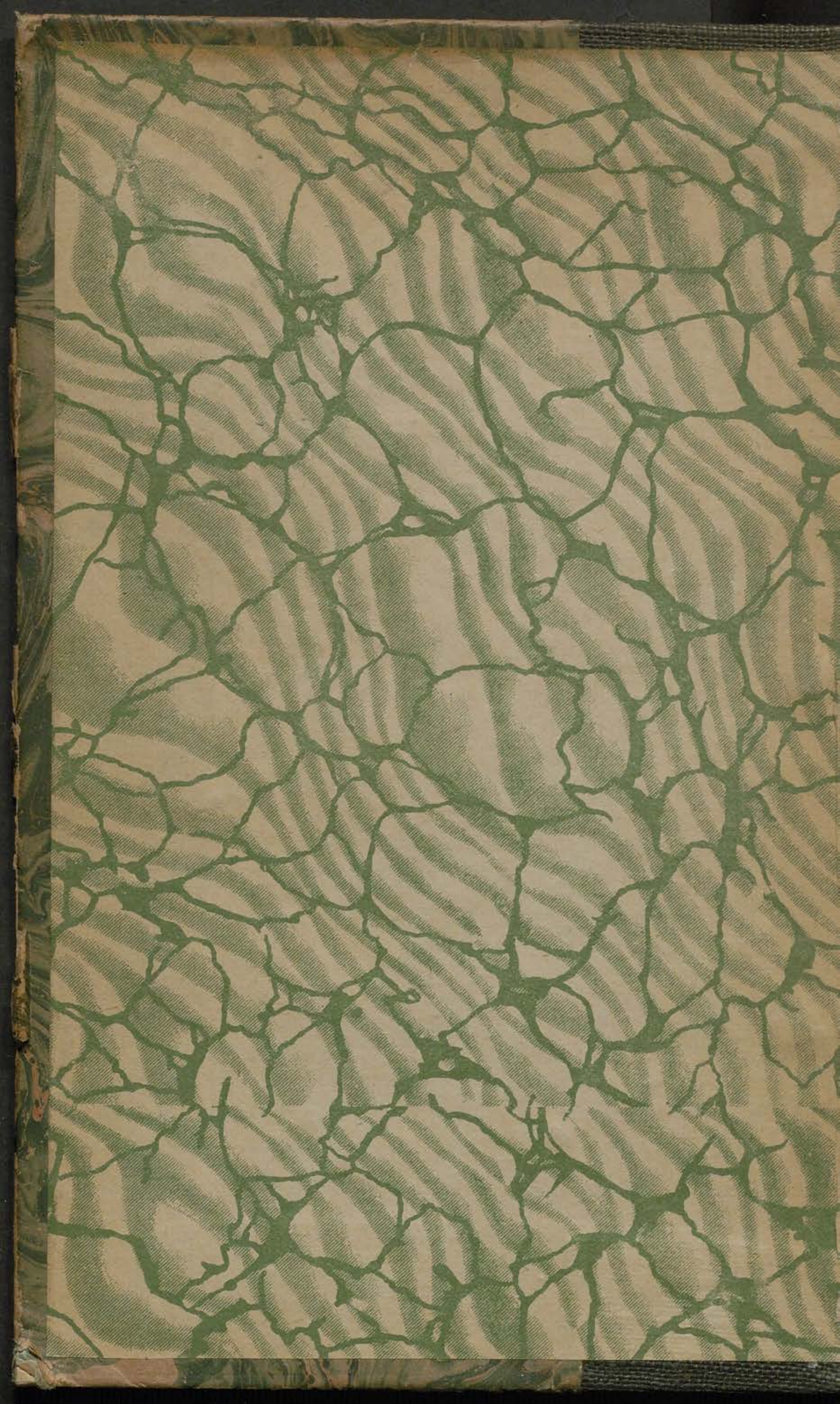


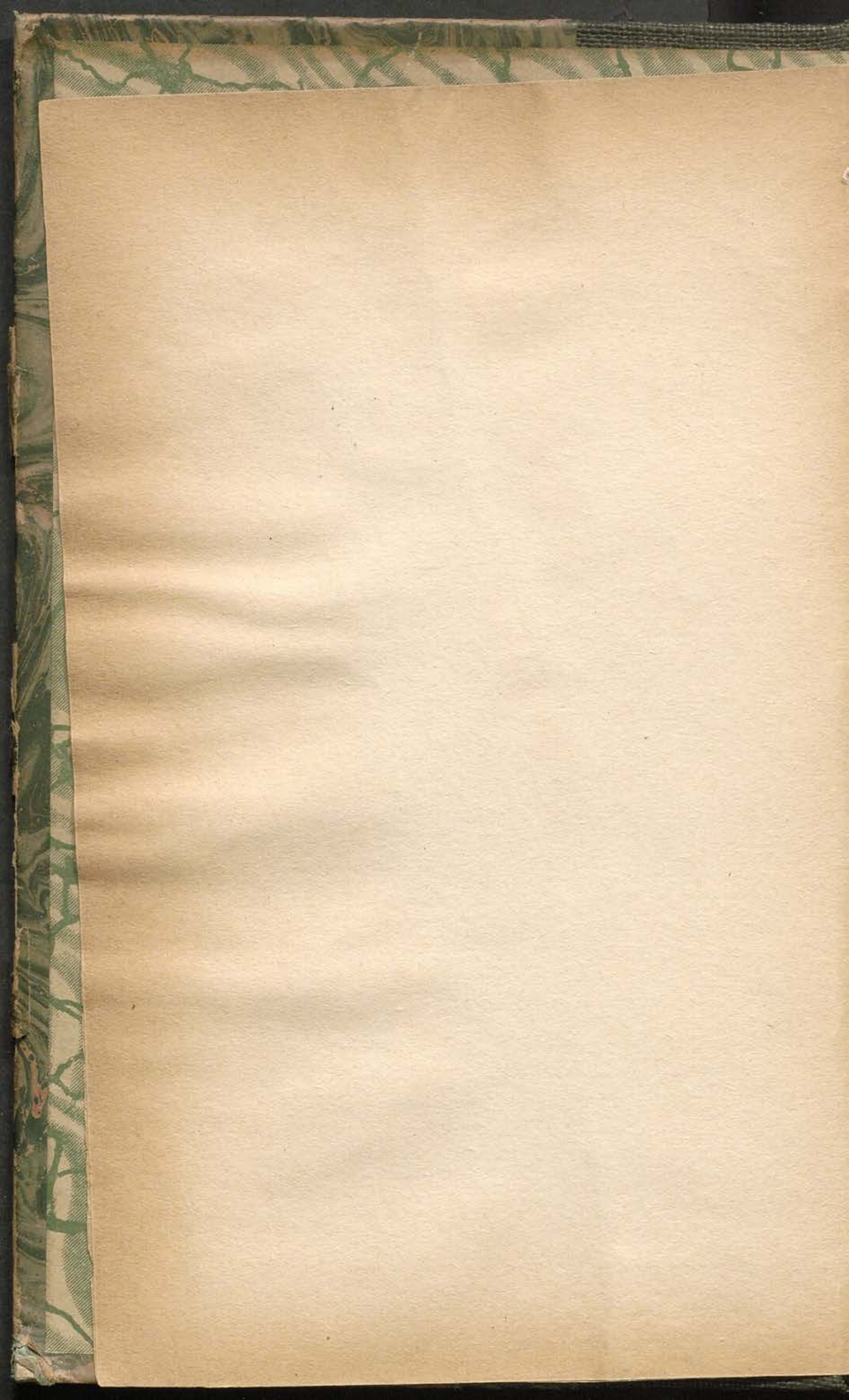
La fleur de la cuisine française.

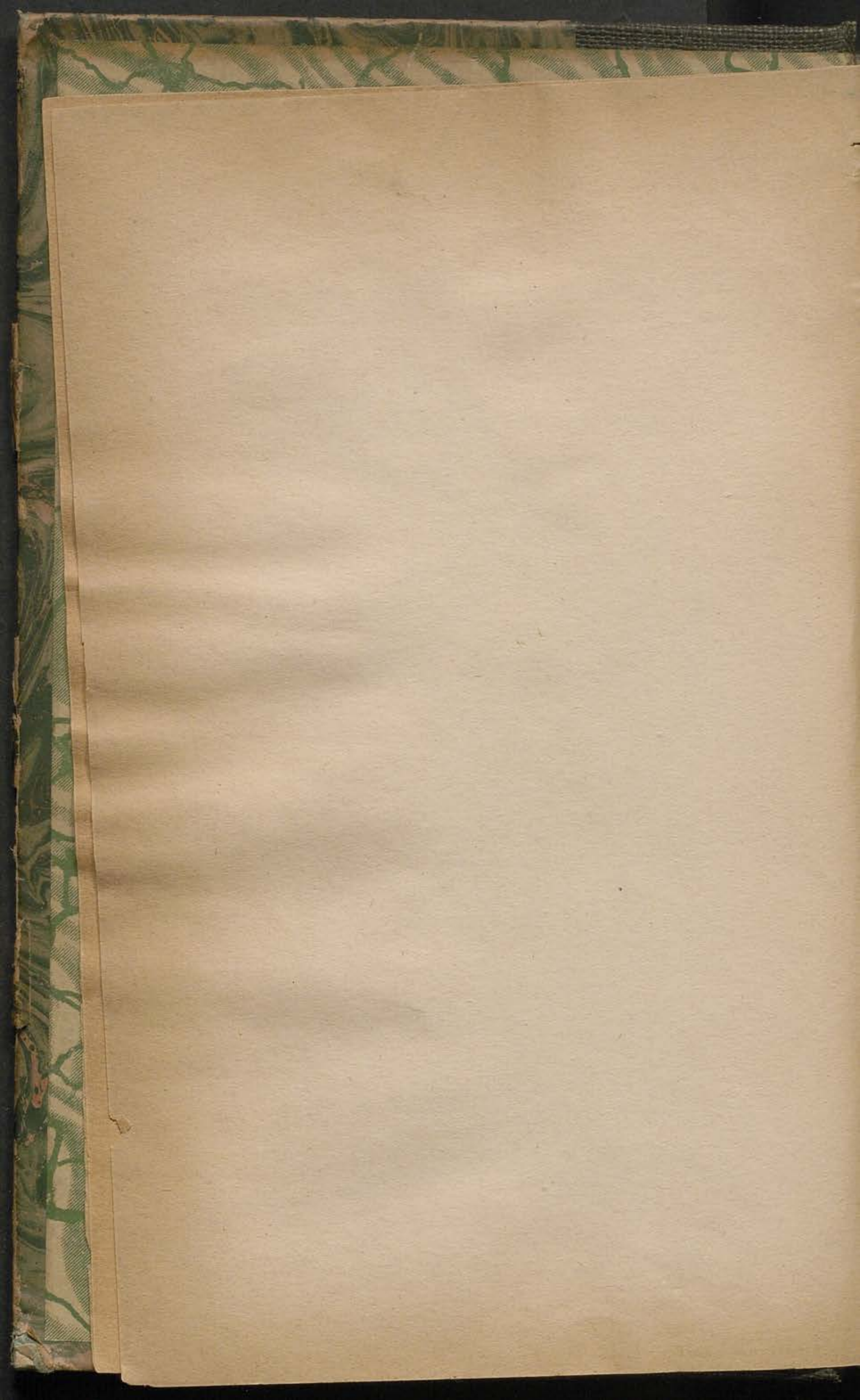












LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE

TOME II

LA CUISINE MODERNE

(1800-1921)

LES MEILLEURES RECETTES
DES GRANDS CUISINIERS FRANÇAIS.
NOTES DE BERTRAND GUÉGAN.
INTRODUCTION DU DOCTEUR
RAOUL BLONDEL.



PARIS.
AUX ÉDITIONS DE LA SIRÈNE,
BOULEVARD MALESHERBES, N° 29.

1921.

LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE

II. LA CUISINE MODERNE



DU MÊME AUTEUR

LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE. Tome I. LA CUISINE DE LA VIEILLE FRANCE, où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtissiers et limonadiers français de 1250 à 1800. Préface d'ÉDOUARD NIGNON, directeur-propriétaire du Restaurant Larue. Un volume in-8 carré sur papier vergé contenant de nombreuses illustrations. *(Éditions de la Sirène).*



LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE

TOME II

LA CUISINE MODERNE

(1800-1921)

LES MEILLEURES RECETTES
DES GRANDS CUISINIERS FRANÇAIS.
NOTES DE BERTRAND GUÉGAN.
INTRODUCTION DU DOCTEUR
RAOUL BLONDEL.



PARIS.
AUX ÉDITIONS DE LA SIRÈNE,
BOULEVARD MALESHERBES. N° 29.

1921.

NOTES

Sous Louis XV, *le raffinement culinaire fut porté à son comble. Louis XVI, qui mangeait goulûment, le laissa quelque peu déchoir. Il se perdit pendant la Révolution, se releva avec le Directoire et se scientifia sous l'Empereur, qui rendit à la France l'appétit avec les moyens de le satisfaire.*

C'est alors qu'apparurent en tous lieux, et surtout à Paris, les premiers temples renommés de la bonne cuisine. Présidé par le docteur Gastaldy et Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, un jury de gourmands dégustateurs se réunit périodiquement au Rocher de Cancale, rue Montorgueil. Nul importun, nul domestique n'était admis qu'appelé par la sonnette du président. Au seul bruit des verres et des fourchettes, les sept juges rendaient sur de nouveaux pâtés ou de nouveaux ragoûts des verdicts impartiaux qu'enregistrait un scribe. Cependant, dans une salle attenante, l'irréprochable Balaine, cuisinier du Rocher, dont on vantait universellement les poissons, les gibiers et les huîtres, attendait sans émotion le résultat du vote.

En ce temps-là, venus des bords de la Durance avec le secret des brandades de morue, les « trois frères provençaux » ouvraient au Palais-Royal un restaurant dont la renommée fut grande auprès des étrangers, des femmes galantes et même des bourgeois de la place Royale. On y

servait des côtelettes de mouton à la provençale et des poulets à la Marengo, imaginés tout exprès pour les généraux d'Italie (1).

On menait chez Véry les provinciaux à qui l'on voulait donner une haute idée de la capitale. Tables de granit chargées de fleurs, candélabres en bronze doré se multipliaient en se réfléchissant dans d'innombrables panneaux de glace. Et l'enchantement commençait, soutenu par l'art du queux pendant tout le repas, jusqu'à ce que vînt le rompre une « carte payante » immodérée. Mais les papillottes de perdreaux, les andouilles de filets de volaille et les pieds farcis aux truffes qu'on y offrait méritaient, paraît-il, tous les sacrifices, puisque l'on

---

(1) Voici deux fameuses recettes rédigées par Maneille, chef des cuisines des « Trois Frères Provençaux » :

LE POULET A LA MARENGO. — Quand votre poulet est plumé, flambé et vidé, vous le découpez en détachant chaque membre de la carcasse. Vous mettez sur le feu une casserole ou un plat à sauter contenant assez d'huile pour que les morceaux de votre poulet puissent en être recouverts entièrement. Les cuisses du poulet étant plus grosses que les autres morceaux, mettez-les cuire cinq minutes à l'avance. Votre poulet étant aux trois quarts cuit, vous ajoutez dans l'huile des croûtons de pain et des champignons crus de moyenne grosseur. Un quart d'heure suffit pour la cuisson ; lorsque cette cuisson est achevée, vous égouttez votre huile (qui peut vous servir indéfiniment, en ayant soin cependant de la renouveler chaque fois) ; vous n'en laissez dans la casserole qu'un demi-verre, ce qui fait la sauce. Vous assaisonnez votre poulet, vous y ajoutez une bonne pincée de ciboule et de persil hachés, vous sautez un tour ou deux dans votre casserole, vous dressez et servez.

SAUCE PROVENÇALE POUR LES SAUMONS. — Prenez un ognon de moyenne grosseur, cinquante grammes de câpres et une forte pincée de persil ; hachez le tout après avoir lavé l'ognon et le persil, et pressez bien les trois articles dans le coin d'un torchon. Prenez deux anchois (que vous laverez bien avant de les piler), deux jaunes d'œufs cuits et un cru. Broyez le tout ensemble, incorporez-y petit à petit, et à l'aide d'un pilon, une demi-livre d'huile d'olive sentant son fruit, et un jus de citron. Votre préparation étant bien travaillée, peut se conserver trois jours au moins sans être retouchée. Cette sauce demande beaucoup de soin pour ne pas être manquée.

décréta Véry « palais des restaurants et restaurant des palais ».

S'il est vrai que les convives font les cuisiniers comme le parterre fait les acteurs, l'Empereur ne faisait point de cuisiniers; il mangeait vite, n'importe quoi et presque toujours seul. En revanche, dans son entourage, ministres, princes et financiers s'arrachaient à prix d'or les praticiens éprouvés. Et ceux qui eurent l'heur d'y être priés n'oublièrent de leur vie la table somptueuse de l'archi-chancelier Cambacérès, ni celle de monsieur d'Aigrefeuille ou du prince de Talleyrand, ni celle du cardinal Fesch, oncle de l'Empereur, où l'on mangea des turbots plus monstrueux que les turbots de Domitien.

Du fond de sa boutique mal éclairée du Palais-Royal, madame Chevet veillait au salut de ces gourmets insatiables; elle accumulait pour eux les monstres de la mer, des plaines et des forêts, d'excellentes liqueurs de Turin, des légumes et des fruits mûris sous de lointains soleils. Dans ce même quartier, à l'enseigne d'un gourmand figuré par monsieur de la Reynière, le sieur Corcellet exposait, derrière de larges carreaux de verre d'Alsace, d'admirable cochonnaille de Troyes, de Strasbourg et de Périgueux, et d'odorants cafés introduits en dépit du blocus continental.

C'est vers 1810 qu'apparaissent les grands réformateurs de la cuisine: Laguipière, premier saucier de France, qui mourut de froid pendant la retraite de Russie; Viard, « homme de bouche », qui composa le Cuisinier Impérial; Appert, qui trouva « l'art de conserver pendant plusieurs années les substances animales et végétales »; Lebeau, régénérateur de la pâtisserie française, dont on admira un passage du pont d'Arcole en sucre filé, biscuit, pastillage et nougat.

Alors vint le dieu Carême. A seize ans, apprenti pâtissier chez Bailly, il dessine aux Estampes, et, s'inspirant de l'architecture antique, compose des pièces montées

pour le premier consul. Admis comme cuisinier chez le prince de Talleyrand, il travaille sous les ordres de Richaut, de Robert, de Lasne, de Laguipière. On le demande à l'Elysée; puis il va à Pétersbourg diriger les cuisines impériales. Il régit successivement la table de l'empereur d'Autriche et celle du roi d'Angleterre ; et il meurt à Paris en 1833, laissant inachevée la publication de l'Art de la Cuisine Française au dix-neuvième siècle, *qui restera la base de tous les travaux postérieurs.*

Le retour de l'auteur de la charte favorisa les progrès de la cuisine. Louis XVIII, doué d'un immense appétit et d'organes digestifs d'une extrême robustesse, ne dédaignait point d'honorer les casseroles de son auguste présence; il inventa les mémorables truffes à la purée d'ortolan, et institua les repas électoraux et les dîners présidentiels pour donner à ses penchants de plus nombreuses et plus solennelles occasions de se manifester et de s'assouvir.

Beauvilliers est alors le restaurateur à la mode. Cet ancien cuisinier du comte de Provence, revenu d'émigration en 1814, s'est établi au 26 de la rue Richelieu. Revêtu du costume d'officier de bouche de Sa Majesté, portant épée et manchettes, il promène entre les tables sa noble bedaine et profère des axiomes définitifs: « Se servir d'eau en cuisine, c'est jeter un morceau de glace dans la casserole! » Il est célèbre pour ses côtelettes à la Soubise, ses ris de veau à la Dauphine et son suprême de volaille aux truffes.

Cependant, des gastronomes enseignent comment il faut manger toutes ces bonnes choses: Brillat-Savarin célèbre dans la Physiologie du goût *les noces de Comus et de Polymnie; le marquis de Cussy, ancien préfet du palais de l'Empereur, publie* l'Art culinaire; *Colnet,* l'Art de dîner en ville; *Horace Raisson, qui se fait appeler A.-B. de Périgord, rédige le* Code Gourmand; *Cadet Gas-*

sicourt dédie les dîners de Manant-Ville *à la « Société Epicurienne du Caveau moderne ». Et, sur le mètre delillien, Berchoux versifie une* Gastronomie *où nous cueillons cette maxime que méditèrent, par exemple, les héros de Murger:*

Un poème jamais ne valut un dîner.

Sous Charles X et Louis-Philippe, quelques cuisiniers, influencés par les ballades d'Uhland et les traductions de Letourneur, firent un essai de cuisine romantique. Dagnaux, curieux restaurateur qui tenait au 8 de la rue de l'Ancienne Comédie « divans et jardins », tenta d'acclimater les aloyaux saignants à la compote, les sauces anglaises et autres mixtures auxquelles goûta Barbey d'Aurevilly; mais les grisettes et les rapins qui louaient les divans n'étaient pas d'un rapport assez rémunérateur, et Dagnaux dut renoncer à la vente de ses côtelettes.

Sous Napoléon III, qui n'usait aux Tuileries que de mets délicats, la cuisine française resplendit d'un éclat particulier. Véry et les Frères Provençaux maintiennent à juste titre leur réputation. Mais on fréquente le Café Anglais, fondé sous le Consulat et qui le premier essaya le coûteux potage à la Camerani; on soupe chez Véfour ou au Café de Paris, dont les rafraîchissements sont incomparables. Le Café de la Madeleine est le rendez-vous des gourmets et des dandies. Bignon jeune cuisine divinement au Café Riche. A la Maison Dorée, qui recèle des crus vénérables, Verdier fait admettre l'huile d'olive et l'ail pestilentiel. Et devant le Café où, nouveau Vatel, se suicida Tortoni, d'élégantes calèches stationnent; car c'est l'heure des glaces.

Les estomacs et les palais suivent les conseils de savants arbitres. Alexandre Dumas n'abandonne Maquet que pour courir chez Bignon ou travailler avec Vuillemot à la rédaction du Grand Dictionnaire de Cuisine;

l'exquis Monselet, qui continue Grimod de la Reynière, nous dote d'une Cuisinière poétique; *et le baron Brisse, gourmand toujours tourmenté d'une faim inassouvie (voir Banville), envoie 366 menus à la* Liberté *et des articles au* Petit Journal.

D'admirables ouvrages ont enregistré les progrès accomplis depuis la Restauration : En 1856, Urbain Dubois et Bernard, chefs des cuisines du roi de Prusse, dédient aux gastronomes prodigues un ouvrage considérable (la Cuisine Classique), *dont Jules Janin et Théophile Gautier signent la spirituelle préface.*

En 1867, l'ancien pâtissier Jules Gouffé, élève de Carême et de Lebeau, entre au Jockey-Club en qualité de « chef de bouche », et, cédant aux instances de Dumas et de Brisse, y compose ce Livre de Cuisine *pour lequel Charles Monselet professait une estime toute particulière.*

Garlin, arrêté pendant la Commune, écrit en prison son Cuisinier moderne, *traité précieux s'il en est, à l'usage des restaurants et des maisons bourgeoises.*

Ces artistes incomparables ont trouvé, de nos jours, des continuateurs dignes d'eux. Grâce aux apports d'Escoffier, de Gilbert, de Montagné et de Nignon, le domaine de la cuisine française n'a cessé de s'étendre ; et des ouvrages tels que le Guide culinaire, la Grande Cuisine illustrée *et* l'Heptaméron des Gourmets *apparaîtront à nos petits-neveux dans un rayonnement non moins glorieux que celui dont s'auréolent les noms de Carême et de Brillat-Savarin.*

Aussi n'est-ce pas seulement par gratitude personnelle que nous rendons ici hommage à tous ces virtuoses épicénaires ainsi qu'à leurs éditeurs, lesquels nous ont généreusement admis à puiser dans les grandes partitions *culinaires des Maîtres ; mais pour obéir à la voix universelle, dont nous nous sommes fait en quelque sorte l'interprète en consignant dans cette* Fleur de la

Cuisine Française *des recettes insignes qui firent, font et feront longtemps encore les délices des fines bouches du monde entier.*

*
* *

Mettre de l'ordre où ne régnaient que le talent et la fantaisie, utiliser des expériences anciennes ou personnelles, formuler des principes et des lois, telle est la tâche que s'était assignée Antonin Carême. Notre grand réformateur affichait d'ailleurs un mépris souverain pour le travail de ses devanciers: ni Menon, ni Massialot, ni Marin, pourtant mis à contribution, ne trouvèrent grâce devant lui. La seule autorité qu'il consentit à reconnaître fut celle de Vincent La Chapelle, auteur d'un Cuisinier moderne *imprimé en 1735.*

La cuisine de Carême serait de tous points parfaite si l'on n'était fondé à lui reprocher sa science même et le luxe de ses décors. Ses recettes supposent à la fois une telle maîtrise et de telles dépenses qu'à l'époque même où elles virent le jour on ne les imagine servilement exécutées que chez quelque Trimalcion.

Cependant nul praticien n'a développé avec autant de précision et de virtuosité les opérations préliminaires à une savante préparation gastronomique.

Là tout n'est qu'ordre et beauté,
Luxe, calme et volupté.

Tant de qualités rendent les formules de Carême profitables et accessibles à tout amateur qui, s'en tenant aux grandes lignes, simplifierait avec sagacité et ferait abstraction des ingrédients rares. Voilà pourquoi nous avons fait au maître une place que son importance historique ne suffirait pas à justifier.

Après le Lamartine des fourneaux, ainsi que l'appelait Tailhade, il ne restait qu'à moderniser, adapter et sim-

plifier. Et cette simplification rationnelle, que la cherté de la vie rend chaque jour plus souhaitable, est le but nécessaire que nous visons. Le temps n'est plus, hélas! où, pour préparer une douzaine d'œufs à l'ancienne, l'on pouvait tordre le cou à six canards afin que leur sang concourût à la confection de la sauce. Les socles en suif guilloché ou en sucre filé, les pièces montées, les garnitures pompeuses n'existent plus que dans nos souvenirs. A ces accessoires de vaudeville ou de noces de province on substitue des cristaux, de l'argenterie et des fleurs. On sert les plats à la russe sans leur laisser le temps de refroidir. Les yeux sont sacrifiés à l'estomac, mais on accorde la diététique et la gastronomie.

Toutes ces réformes se sont accomplies dans ces restaurants du XIXe *siècle sur lesquels il semblera peut-être que j'aie trop insisté. Mais alors que sous l'ancien régime les bons officiers de bouche servaient exclusivement à la Cour ou chez des gens de qualité, c'est dans les restaurants que, depuis Carême, ont œuvré tous les cuisiniers émérites. Là se forment les meilleurs élèves, se maintient la pure tradition, et s'affine l'art culinaire en s'acheminant vers l'ingénieuse simplicité. Le gourmet le plus difficile peut s'y livrer sans danger à son péché mignon. Si, au lieu de courir les gargottes où la sauce se fabrique à la cuve et la marée sent l'ammoniaque, l'infortuné Huysmans avait fréquenté Montagné, Escoffier ou Nignon* (1), *il n'aurait jamais écrit* A vau-l'eau, *mais il n'aurait jamais connu la gastrite.*

Aucuns s'étonneront peut-être de la complication de certaines recettes. Qu'ils veuillent bien ne pas oublier

---

(1) Ou s'il avait pris à son service une bonne grosse cuisinière de la campagne; car si le grand art n'est pas compromis, c'est en partie à ces dames que nous le devons. Je me plais à le reconnaître.

que cet ouvrage est une anthologie où par définition de bas morceaux ne sauraient trouver place. Les arcanes du beefsteak aux pommes ou des œufs sur le plat sont dévoilés dans trop de Tante Catherine *ou de* Cousine Marie, *qui sommeillent doucement dans les boîtes des quais! Insister sur ces questions serait insulter à la gourmandise.*

A d'autres qui estimeraient notre cuisine trop coûteuse, nous rappellerons qu'il faut interpréter; la nécessité d'ailleurs leur en apparaîtra d'elle-même. Et puis un bon dîner ne se doit-il pas construire comme une symphonie? Une pièce de résistance, une seule, nutritive et succulente, alors que potage et hors-d'œuvre en guise d'andante, *légumes et entremets en guise d'*allegro vivace *mettent en valeur le motif central.*

Une différence trop considérable de méthodes nous empêchait dans le premier volume d'adopter le classement par matières, le plus commode pour le gourmet: avait-on le droit de réunir sur la même page la dodine de Taillevent et le caneton au jus d'orange des Dons de Comus?

Le XIXe *siècle forme un ensemble assez homogène, des détails seuls différenciant parfois les formules, pour que nous puissions rapprocher utilement telle recette de Beauvilliers de telle autre d'Urbain Dubois. Notre second tome sera comme une exposition de tableaux récents où l'on présente une rétrospective de Delacroix.*

Sat prata biberunt. *Cessons là ce bavardage dont je m'excuse surtout auprès des professionnels, qui seraient tentés de me rappeler à la crépide. Mais si je n'en sais pas assez pour jouer, comme disait madame de Sévigné, j'en sais assez pour regarder les joueurs.*

BERTRAND GUÉGAN.

INTRODUCTION

A L'ÉTUDE DE L'ART CULINAIRE

Le temps a consacré, depuis longtemps, l'expression d'*Art culinaire* pour désigner la science de la préparation de nos aliments. Art ou science? On pourrait disserter sur ce point, selon le mode des anciens rhéteurs, si nous n'avions mieux à faire. En fait, la conclusion du débat serait sans doute que la cuisine est un art appliqué. Le cuisinier est un artiste, mais ses facultés créatrices s'exercent dans un domaine qui a ses lois, c'est-à-dire une base scientifique. Semblablement, le peintre le mieux doué ne produira rien qui vaille s'il ne connaît le dessin, la perspective et la technique du pinceau; les maîtres anciens possédaient même la science de la préparation des couleurs, et leurs tableaux, à l'heure actuelle, ne s'en portent que mieux.

Ces acquisitions, nécessaires à l'artiste comme au savant, avant qu'il donne son essor à l'imagination, sont constituées par un fond fourni par l'expérience de ses prédécesseurs, et qui s'enrichit sans cesse à mesure que les lois sont trouvées des faits que l'expérience a d'abord fait connaître; ces lois bien établies, des faits nouveaux

peuvent être prédits, puis sont observés quelque jour, et ainsi s'agrandit le domaine de l'art comme de la science, suivant une règle qui est la même pour toutes leurs manifestations.

Ce préambule — dont je supplie d'excuser l'aspect pédantesque, ceux qui viennent ici chercher des recettes de sauces savoureuses et d'entremets délicieux, — a, je le crois, sa raison d'être, au seuil d'un ouvrage voué à la gloire de la cuisine française et destiné aux gens de goût, curieux d'en connaître l'admirable richesse, mais aussi, je l'espère, les principes directeurs.

C'est qu'à mon avis, l'art culinaire, pour qui le prise à sa vraie valeur, a quelque chose d'une science véritable. Son bagage est mieux qu'une collection de formules: en lui, l'utilité le dispute à l'agrément. C'est un physiologiste qui vous le dit, presque honteux d'avoir à formuler des réalités aussi évidentes. L'alimentation est à la base de la vie: c'est un acte quotidien, lequel, accompli comme il le faut, entretient longuement et agréablement celle-ci; mal compris, négligé, vicié par des erreurs graves, l'abrège et la désole... « Dis-moi comment tu manges, et je te dirai comment tu te portes ! »

Une bonne cuisine doit, par suite, viser un double but: être saine, respecter le bon fonctionnement des organes digestifs et l'équilibre de la nutrition — flatter notre palais et apporter un élément de joie honnête à notre foyer, — donc s'appuyer sur une science pour se développer à la manière d'un art. Or, si *l'art* de nos cuisiniers repose sur les plus solides traditions et s'enrichit sans cesse par leur ingéniosité, il s'en faut de beaucoup que le côté *science* ait reçu les mêmes développements

chez eux ou chez les maîtresses de maison qui les dirigent. Bien des notions, qu'ils reconnaîtront eux-mêmes très précieuses, ne leur ont jamais été enseignées, et cependant leur permettraient singulièrement d'agrandir le champ de leur imagination. Ils vivent sur un fond qu'ils ne doivent qu'à leur expérience et à la tradition, sachant qu'ils se jetteraient dans l'inconnu en s'en écartant. La *théorie* proprement dite de l'art culinaire leur est chose fermée; les lois psychiques et chimiques qui s'accomplissent au cours des divers actes de la préparation de nos aliments, ils n'en soupçonnent même pas l'existence, ni eux ni presque personne d'ailleurs, car il s'agit d'une science toute neuve qui n'est jamais sortie jusqu'ici du domaine des graves traités de diététique.

Il faudra pourtant qu'elle en sorte et qu'elle inspire de plus en plus la pratique de nos admirables artistes culinaires : ils n'ont rien à perdre mais tout à gagner à devenir un peu savants à leur manière, à comprendre ce qu'ils font et à viser plus haut que la réponse que me faisait un chef illustre, un jour que je l'observais dévotieusement dans l'exercice de ses hautes fonctions et que je lui demandais la raison de tel ou tel rite: « Parce que, me dit-il, si je faisais autrement, ça ne serait pas bon ». De bonne foi, il n'en savait pas davantage. Ce qu'il faisait, c'était d'ailleurs exquis...

Alors, va-t-on me dire, que réclamez-vous de plus?

Je réclame deux choses. La première, c'est que notre cuisine journalière ménage d'une façon continue ces organes admirables et patients, — mais non sans limites, — qui président à notre digestion quotidienne et par là, en quelque façon, comme eût dit Brillat-Savarin, à notre bonheur physique. Il existe des mets excellents, mais qui

les mettent parfois à une rude épreuve. Passe pour une fois, de temps à autre; la nature bienveillante nous accorde chaque jour maints sursis après nos erreurs passagères. Mais un régime où figureraient d'une façon régulière les ragoûts, les fritures, les épices, ne tarderaient pas à user la patience de notre estomac. Après avoir longtemps lutté, notre précieuse poche digestive se fatigue; elle se contracte mal; elle se distend; et voilà une dyspepsie créée, avec la nécessité d'un régime et son cortège de regrettables privations. Or, sachez qu'il faut souvent autant de temps pour réparer, au moyen du régime, un estomac abîmé par de mauvaises habitudes, qu'on en a mis pour l'amener là. Et encore n'est-ce pas vrai à tout âge, car il arrive un moment où rien ne peut plus se restaurer à neuf. Voilà notre gourmand bien avancé et tempêtant sans doute contre la médecine, qui ne sait plus rien faire pour lui.

L'homme sage, le gourmand avisé, soucieux de conserver toujours en forme l'organe qui lui procure de si douces jouissances, devrait consulter chaque jour l'état de son estomac, tâter avec sincérité le degré de son appétit, avant de régler son menu, comme on consulte le ciel, avant de sortir, pour décider s'il convient d'emporter la canne ou le parapluie...

Mais, me direz-vous, vous parlez pour des malades: les restrictions, c'est déjà du régime. L'homme bien portant se reconnaît à ce qu'il peut manger de tout, à son gré.

Erreur profonde, erreur funeste. Tout n'est pas également digestible, même pour l'estomac le plus normal. Les simples ragoûts et les fritures dont je parlais tout à l'heure, pour ne citer que des plats de ménage, le ho-

mard à l'américaine, ou simplement à la mayonnaise, l'aïoli, la matelote d'anguilles, les champignons à la crème, bien d'autres plats encore, si succulents qu'ils soient, exigent de notre estomac un travail plus intense, pour être digérés convenablement, que le filet de merlan, la tranche de viande froide, ou l'œuf à la coque. Chacun peut s'en rendre compte par la durée plus ou moins longue qu'exige ce travail digestif et qui est parfaitement appréciable, ne fût-ce qu'au plus ou moins d'appétit que l'on éprouve à l'heure du repas suivant. On me citera des estomacs admirables, capables de s'acquitter imperturbablement de leur tâche, quelle qu'elle soit, presque indéfiniment. Avec des exceptions on ne fait pas des règles: on les viole, ce qui est tout de même une façon de reconnaître leur existence. Pour le commun des mortels, l'*abus* — et non l'usage occasionnel — des plats lourds conduit fatalement à la fatigue des organes digestifs avec toutes ses conséquences. Le plus habile cuisinier n'y pourra rien changer.

Conclusion: l'éducation complète d'une bonne cuisinière et surtout d'une maîtresse de maison avisée, comporte la connaissance de quelques notions élémentaires sur le degré de digestibilité des plats, simplement pour ne pas faire figurer en trop grande proportion ou trop fréquemment sur leur table ceux qui peuvent, à la longue, fatiguer l'estomac, ou tout au moins, pour savoir faire succéder à propos, par une sage ordonnance, à un repas lourd, un repas léger qui laissera se reposer l'organe.

N'ayant point à écrire ici un traité de diététique, je me bornerai à quelques indications, à titre d'exemples, juste assez pour donner aux personnes que cela pourrait

intéresser, le goût d'en savoir plus long et de consulter les ouvrages spéciaux.

1° La cuisson fait subir à tous les corps gras une transformation qui les rend beaucoup plus indigestes: une cuillerée à café de *beurre noir* suffit à retarder la digestion de plusieurs heures, alors qu'on peut ingérer impunément du beurre frais en toutes proportions. C'est pourquoi la friture figure en tête des plats lourds à digérer et dont il vaut mieux ne pas abuser. C'est pour la même raison que la crème chaude, le fromage chaud constituent des ingrédients très lourds. Les plats où ils figurent, servis au début d'un repas, rassasient presque aussitôt l'appétit.

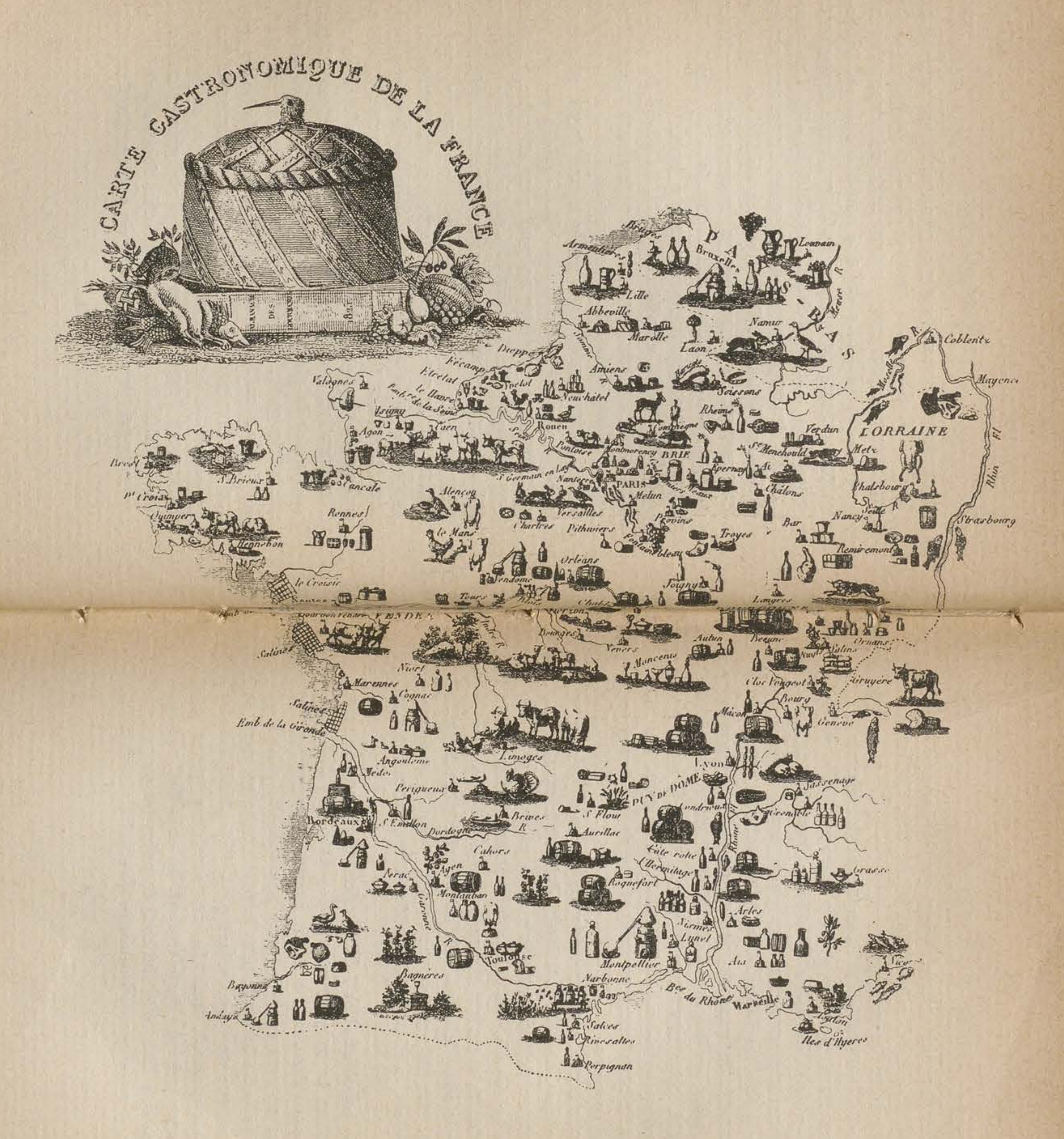
2° Les ragoûts longtemps mijotés (civets, matelotes) et surtout réchauffés — ce qui les rend d'ailleurs exquis —les légumes même, longtemps cuits dans le beurre, s'imprègnent si profondément des corps gras qui les entourent, telles des éponges, que chaque fibre en est comme vernie, en sorte que, dans l'estomac, le suc gastrique ne les attaquera que lentement et péniblement, d'où un travail digestif beaucoup plus prolongé. Il en est de même pour toutes les conserves à l'huile (sardines, thon), les pommes de terre à l'huile, etc., servis en hors-d'œuvre, et dont il ne faut, par conséquent, user qu'avec discrétion.

3° Les légumes crus (radis, salade) résistent longtemps à l'attaque du suc gastrique, qui mord mal sur la cellulose à l'état de nature: la salade conservée (fanée) qui joint, à ce défaut initial, les inconvénients signalés au paragraphe précédent, est plus indigeste encore.

4° Certains aliments s'altèrent très rapidement, même après avoir été bien cuits, simplement par l'action des

germes de fermentation qui pleuvent sans cesse dans l'air: le bouillon par exemple. Il faut savoir que les principes toxiques nés pendant cette décomposition ne sont pas tous détruits par une nouvelle cuisson. On tue les germes, mais les poisons qu'ils ont créés demeurent: le bouillon ancien réchauffé devient laxatif. Les compotes de fruits préparées dès la veille deviennent acides et irritent l'estomac. De même une viande, une charcuterie surtout, ou du poisson qui commencent à s'altérer quelque peu, ne seront pas « sauvés », quoiqu'on en pense, en les faisant cuire, même à fond.

5° Les jus de viande conservés, la glace de viande vendue par les bouchers, les sauces toujours prêtes (l'espagnole) employées dans les restaurants à l'usage des clients pressés, s'altèrent de la même façon et s'enrichissent de poisons véritables (des toxines ou des ptomaïnes) que la chaleur ne peut plus détruire, et dont l'ingestion répétée finit par exposer à des accidents assez sérieux. Les célibataires qui se plaignent d'avoir l'estomac détraqué « par la cuisine de restaurant » sont les victimes de la sauce « permanente » qui mijote toute la journée dans la marmite sur le coin du fourneau, perpétuellement réalimentée par les débris qu'on y jette et réchauffée chaque matin: ils finissent par être en état d'intoxication chronique. Pour la même raison, il faut condamner la glace de viande, ressource classique des cuisinières qui n'ont pas la patience de laisser s'épaissir leur jus par un long mijotage: c'est une admirable gélatine nutritive pour les microbes. Une maîtresse de maison soucieuse de l'hygiène des siens, devra en proscrire sévèrement l'emploi. Les extraits de viande du commerce s'altèrent aussi vite : il n'en faudra acheter, si l'on ne peut s'en passer, que de tout petits flacons, à


CARTE GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE
PAYS-BAS
Armentières
Bruxelles
Louvain
Lille
Abbeville
Namur
Marolle
Laon
Coblentz
Mayence
Dieppe
Fécamp
Etretat
Neuchâtel
Amiens
Soissons
Valognes
le Havre
Isigny
Agon
Caen
Rouen
Rheims
Verdun
Ste Menehould
LORRAINE
Metz
Pontoise
Montmorency
BRIE
Epernay
Châlons
Brest
St Brieux
Cancale
St Germain en L.
Nanterre
PARIS
Melun
Meaux
Phalsbourg
Pte Croix
Quimper
Hennebon
Rennes
Alençon
Versailles
Chartres
Pithiviers
Provins
Troyes
Bar
Nancy
Strasbourg
Rhin
le Mans
Orléans
Remiremont
le Croisic
Nantes
Tours
Vendôme
Joigny
Langres
VENDÉE
Bourges
Nevers
Autun
Beaune
Ornans
Salins
Salines
Niort
Moncenis
Clos Vougeot
Gruyère
Marennes
Cognac
Mâcon
Bourg
Genève
Emb. de la Gironde
Angoulême
Limoges
Lyon
Médoc
Périgueux
PUY DE DÔME
Sassenage
Condrieux
Grenoble
Bordeaux
St Emilion
Dordogne
Brives
St Flour
Aurillac
Cahors
Côte rôtie
L'Hermitage
Grasse
Agen
Nérac
Montauban
Roquefort
Rhône
Garonne
Arles
Nismes
Lunel
Montpellier
Toulouse
Aix
Nice
Bayonne
Bagnères
Narbonne
Bes du Rhône
Marseille
Andaye
Toulon
Salces
Rivesaltes
Iles d'Hyères
Perpignan
BAUDOUIN frères Rue de Vaugirard N° 36 à PARIS

consommer le jour même. Vingt-quatre heures après avoir été débouchés, même bien rebouchés, ils doivent inspirer de la méfiance.

J'arrête ici la liste de ces exemples et je reprends ma conclusion. Sauf pour le dernier paragraphe, rien de tout cela n'est à défendre en principe, car il s'agit de préparations très savoureuses et qui figurent à l'ordonnance de toutes les tables. Dieu me garde de jeter sur elles l'interdit. Je voudrais seulement qu'on connût et que l'on retînt les inconvénients de leur usage trop souvent répété, cette répétition agissant, dans le mauvais sens, exactement comme fait, dans le bon sens, un régime curatif régulièrement suivi. C'est du régime à rebours, si j'ose dire.

Cela, une bonne maîtresse de maison, une cuisinière consciencieuse, un chef intelligent doivent le savoir. Une bonne cuisine doit d'abord être saine et pour cela elle doit être raisonnée. La même sauce sera indigeste ou légère selon la main qui l'aura préparée. Et c'est par là que la cuisinière joue un rôle de premier plan à notre foyer, car elle détient véritablement, parmi son trousseau de clefs, la plus précieuse de toutes, celle de notre santé.

J'ai dit aussi que les lois physico-chimiques entrant en jeu dans la préparation de nos aliments devraient être connues dans une certaine mesure, de ceux ou de celles qui en sont chargés, pour une seconde raison, et qui engage cette fois non plus le côté utilitaire, mais le côté esthétique de l'art culinaire, — j'ajouterai même: son développement, que je ne considère point du tout comme achevé. Parfaitement. Je suis intimement convaincu que malgré la richesse de notre trésor gastronomique, il reste encore beaucoup de combinaisons à in-

venter, beaucoup de préparations savoureuses et saines, dans le chapitre des régimes par exemple, où il s'agit de conserver l'appétit du sujet en flattant son palais, tout en restant dans les limites du domaine restreint par les prescriptions de la science. Pour un diabétique, un obèse, un albuminurique, un entéritique, le bon chef doit savoir imaginer des plats nombreux, variés, avec des ressources cependant réduites. C'est par la richesse de son imagination, dans ces circonstances, qu'il se révèlera un véritable artiste, tel ce cuisinier de prince, qui, au siège de Port-Mahon, n'ayant à sa disposition qu'un œuf et de l'huile, fit d'un coup de génie cette trouvaille, la mahonnaise, autrement dit la mayonnaise.

Voulez-vous un exemple? Les associations de légumes, dans la confection d'un plat, sont véritablement encore dans l'enfance de l'art: elles ne dépassent guère la garniture « jardinière », les fonds d'artichauts remplis de petits pois, et quelques autres naïvetés séculaires. Or il y a là un champ presque illimité à explorer. Les associations de purées de légumes peuvent donner naissance à des combinaisons aussi variées que celles des cocktails les plus compliqués, que dis-je, créer des saveurs nouvelles. Essayez le mélange constitué par une purée de châtaignes cuites dans du lait, du beurre et du bouillon, avec addition d'un quart de farine de riz, d'une trace de sucre et d'une cuillerée à café de cognac, comme garniture d'une charcuterie chaude, et vous m'en direz des nouvelles. Etudiez l'effet de l'adjonction de quelques minces rondelles de jeunes carottes *crues* à une purée Soubise, de quelques quartiers de poire bien parfumée dans une purée d'épinards... Je vous dis qu'il y a encore mille trouvailles à faire de ce côté.

Mais pour inventer sans s'aventurer au hasard, il faut connaître les lois des associations sapides, — ce que je me suis permis d'appeler un jour « la symphonie des saveurs ». Ces lois existent, comme celles des associations de notes et de timbres dans l'harmonie et dans l'orchestration, comme celles des associations de couleurs (loi Chevreul). Elles ont pour substratum des considérations d'ordre chimique du plus haut intérêt, et qu'à mon avis on n'a pas assez étudiées, encore que les effets en soient connus depuis longtemps par l'expérience. C'est parce que le tannin s'associe admirablement avec les matières albuminoïdes que notre instinct nous fait constater les heureux résultats de l'association du vin rouge, du bordeaux surtout, aux rôtis saignants et aussi au fromage. C'est parce que le sel et les acides ont des saveurs nettement apparentées que le vin blanc accompagne naturellement les huîtres. C'est parce que les matières grasses, les féculents et le sucre sont des substances chimiques du même groupe des hydrocarbonés que leurs associations représentent des alliances culinaires depuis longtemps consacrées par l'instinct: les pommes de terre frites, les purées cuites au beurre, les tartines de pain beurré, les biscuits, les gâteaux à la crème. C'est parce que les acides attaquent la cellulose et aident à la digérer, et que d'autre part ils attaquent les huiles pour les saponifier, que la salade représente une combinaison admirable, que le filet de citron s'impose comme accompagnement d'une friture ou d'une sauce au beurre.

Si l'on étudiait tous les plats, même les plus simples, dont l'expérience a consacré la valeur gastronomique, on y trouverait l'application insoupçonnée de lois chi-

miques élémentaires dont l'accomplissement a simplement mis en jeu notre instinct.

Les mêmes lois permettent de nous rendre compte de certaines incompatibilités depuis longtemps connues. Le manque d'affinité du tannin pour les corps gras nous explique les affreux résultats de l'association — par succession — du vin rouge avec le chocolat et le lait: le même manque d'affinité entre le sucre et les albumines justifie le peu d'intérêt qu'il y a à associer le sucre et la viande, à moins qu'une forte proportion de corps gras, cousins du sucre, ne vienne faire le pont, et encore le résultat ne plaît-il pas unanimement (lièvre aux confitures ou aux pruneaux, poissons frits sucrés (plat andalou).

Il y aurait un gros chapitre à écrire sur cette question, que je n'ai voulu qu'esquisser ici, dans le seul but d'établir: 1° que l'art du cuisinier s'appuie — sans qu'il s'en doute probablement — sur des données scientifiques positives; 2° que le développement de cet art charmant, de cet art utile au premier chef puisque le maintien de notre individu en bonne santé en dépend, est loin d'être achevé, alors qu'il n'est guère fait jusqu'ici que d'empirisme et de traditions; 3° qu'en initiant le cuisinier à la connaissance des lois qu'il accomplit sans les connaître, on ouvrira un champ illimité à son imagination créatrice, et l'on contribuera à pousser plus loin encore la perfection d'un art à qui le vieux cliché d' « éminemment français » peut s'appliquer le plus sérieusement du monde.

La cuisine de l'avenir sera scientifique ou... elle restera où elle en est, c'est-à-dire un art délicieux et de pur agrément, ce qui n'est déjà pas mal, mais ce qui pourrait

être mieux encore. Et c'est parce que je l'aime bien, notre vieil art national, que je veux être ambitieux pour lui.

Quand le cuisinier, qui sait parfaitement, par expérience, les résultats très différents que donne, pour la cuisson d'un rôti, l'emploi du feu nu dans une atmosphère chaude (coke, braise), du feu nu dans un courant d'air (feu de sarment), du gaz, de la rôtissoire, du four, etc., quand il saura les raisons physiques qui font que ces différentes sources de chaleur se comportent différemment, soyez certain qu'il sera capable d'imaginer des merveilles.

Et comme s'éclairent alors bien des soi-disant secrets qui paraissaient réservés à des professionnels d'une expérience consommée! On connaît l'aphorisme de Brillat-Savarin: « On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur ». Voici tout simplement la manière de préparer le plus tendre et le plus délicat des rôtis de bœuf ou de mouton. Exposez la pièce rapidement sur toutes ses faces à un feu très vif, de façon qu'une croûte de *roustissure* se forme sur toute sa surface. Placez-la ensuite dans une étuve dont la température atteigne environ 60° (un simple chauffe-assiette entr'ouvert, voire une marmite norvégienne) et où elle séjournera 6, 10 heures, davantage si vous le voulez. C'est tout.

Que se passe-t-il? La coque que vous avez créée emprisonnera tous les sucs de la viande. Ceux-ci renferment des ferments naturels vivants — des oxydases. — les mêmes qui, à la longue et selon la température, ont pour effet de l'attendrir par une véritable digestion, pouvant aller jusqu'au faisandage si les germes s'en mêlent (mais votre rôtissage superficiel les aura écartés).

A 60° l'action des oxydases est plus puissante et plus rapide. Après cette *auto-digestion*, la viande devient tendre comme du foie de veau ou du filet cuit de main de maître, et sa saveur est exquise. Un peu de chimie biologique vaut ici tous les dons du ciel...

Mais voici qui est beaucoup plus important encore, car s'il y a un intérêt glorieux à voir la race des Vatel et des Carême s'enrichir d'illustrations de plus en plus brillantes, il y a un intérêt pratique non moins grand à ce que chacun, en France, mange de la bonne cuisine. Cette connaissance des principes techniques de l'art culinaire, que peut facilement s'assimiler une maîtresse de maison intelligente, permettra à celle-ci de dresser et de guider son cordon-bleu en pleine connaissance de cause, bien mieux, de transformer en cuisinière très suffisante une simple servante de bonne volonté. Faire sortir l'art culinaire du domaine de l'empirisme, des petits secrets et des tours de main, c'est le rendre accessible à tous, c'est le vulgariser dans la pleine force du terme, c'est proprement contribuer à l'embellissement de tous les foyers.

Sans doute, il restera ici, comme dans tous les arts, une maîtrise supérieure, apanage de grands professionnels, accessible seulement à une élite de natures spécialement douées. Au delà du talent, il y a le génie, la force qui s'affranchit des lois et en crée de nouvelles... Je crois que l'immense majorité des maîtresses de maison sauraient se contenter du talent, celles surtout pour qui apparaîtrait comme trop onéreux l'engagement d'un ou ou d'une professionnelle de haut vol (croyez bien que j'emploie ce mot sans méchanceté).

Je voudrais donc, — car il faut que cette trop longue préface ait une conclusion pratique — je voudrais que

tous les cours de cuisine complétassent leur enseignement, le fassent précéder plutôt, par un bref et clair exposé de ces quelques principes de physique et de chimie appliquées, à la lumière desquels tout l'empirisme qui a fait le fond de l'art culinaire jusqu'ici, s'éclaire, se vivifie; et j'ajouterai se simplifie. Prétendre apprendre la cuisine en lisant un recueil de recettes, c'est vouloir étudier une langue en se contentant d'un dictionnaire. L'apprendre en regardant faire quelqu'un qui ne sait pas expliquer ses gestes, c'est pratiquer la méthode Berlitz avec une femme de chambre illettrée: cela suffit à certains, mais ne peut mener bien loin. On n'est maître d'une langue que lorsqu'on a commencé par la grammaire.

Dr RAOUL BLONDEL.

I.

LES POTAGES.

LES POTAGES.

BOUILLON A LA MODERNE. — On met 2 kilos de bœuf maigre avec des os dans une marmite contenant 4 litres d'eau froide; vous veillerez à ce que l'ustensile ne soit rempli qu'aux trois quarts afin qu'au moment de l'ébullition le liquide ne se sauve. Ecumez soigneusement, puis ajoutez une demi-cuillerée de sel, un clou de girofle, 2 feuilles de laurier, quelques grains de poivre, une branche de céleri, une racine de persil, un oignon, un navet et une carotte. Laissez le bouillon cuire à feu doux pendant 3 ou 4 heures. Il faudra que vous obteniez 3 litres de bouillon, que vous passerez au tamis avant de vous en servir.

Pour faire une plus grande quantité de bouillon, vous pourrez ajouter à la viande une demi-tête de veau et des os, qui donneront à la préparation un excellent goût. Pour augmenter encore sa saveur, on peut introduire dans la cuisson des champignons séchés. (*J. Beauvoir.*)

BOUILLON DE POISSON. — Mettez du beurre dans le fond d'une casserole et par-dessus des oignons coupés en deux; émincez douze carottes, autant de navets, une botte de poireaux, deux panais, quatre pieds de céleri et un bon chou coupé en quatre; couvrez-en vos oignons. Ayez deux carpes, échardez-les, videz-les; fendez les têtes en deux, ôtez-en une pierre jaune nommée communément l'amer de la tête et qui se trouve près des ouïes; jetez-la; coupez ces carpes par tronçons; joignez-y deux anguillettes, un brocheton ou tout autre poisson de rivière que vous mettrez sur vos légumes; versez-y une cuillerée de bouillon maigre; laissez suer le tout; quand il formera glace, mouillez-le entièrement; mettez-y du sel, un peu

de mignonnette, des queues d'écrevisses, des champignons, un bouquet assaisonné d'une gousse d'ail, d'un peu de macis, d'un peu de laurier et de deux clous de girofle; vous pouvez vous servir de ce bouillon, qui tiendra lieu du consommé et du blond de veau, pour tous vos potages et pour toutes vos sauces. (*Courchamps*).

BOUILLON DE GRENOUILLES. — Le bouillon de grenouilles se prépare de la même manière qu'un bouillon de poisson en remplaçant le poisson par des cuisses de grenouilles. (*A. B. de Périgord*).

BOUILLON DE GIBIER. — Dans une marmite contenant dix litres d'eau froide, mettez, après avoir fait revenir, deux lapins de garenne coupés en morceaux, un demi-lièvre, un poulet, deux faisans, deux perdrix et deux cailles. Ajoutez-y un kilogramme de jarret de veau, quatre petites carottes, un oignon, un pied de céleri blanchi, trois clous de girofle, quelques têtes de poireaux, une poignée de baies de genièvre, du gros sel et une demi-livre de champignons de couche émincés, enfermés dans un sachet. Après quatre heures de cuisson, pendant lesquelles vous l'aurez fréquemment écumé, votre bouillon aura réduit d'un tiers environ. Vous l'enlèverez alors du feu et le passerez à travers un linge. (*Lambert*).

PETITE MARMITE. — Mettez à blanchir: 1 kilog. 500 de pointe de culotte bien dégraissée, 500 gr. de plate-côte, 150 gr. de queue de bœuf, une petite poule ou une demi-poule moyenne (mais surtout choisie très jeune).

Egouttez et rafraîchissez toutes ces viandes, empotez-les dans une marmite en terre de la contenance de 6 litres environ; mouillez de 4 litres de bouillon léger; faites écumer; salez légèrement puis ajoutez: 50 gr. de carottes nouvelles, 25 gr. de navets tournés en grosses gousses, 2 petits oignons dont l'un piqué d'un clou de girofle,

2 poireaux coupés en petits tronçons, 1 branche de céleri, 1 petit cœur de chou.

Tous ces légumes devront être blanchis et rafraîchis. Laissez cuire à ébullition régulière pendant 3 heures environ. 15 minutes avant de retirer du feu, ajoutez un os à moelle scié en autant de morceaux que vous avez de convives; retirez la marmite du feu; laissez-la reposer un instant pour que toute la graisse remonte à la surface; dégraissez-la soigneusement.

Remettez-la au chaud quelques minutes. Servez sur un plat garni d'une serviette pliée.

Servez en même temps une assiette garnie de croûtes gratinées ainsi que quelques tranches de pain de mie grillées; on peut aussi servir un petit légumier rempli d'un supplément de choux, de carottes, de navets, de poireaux que l'on aura fait cuire à part dans du bon consommé.

Les convives, après avoir mangé le consommé de la marmite tartinent la moelle sur les petites tranches de pain de mie. (*J. Gouffé,* Livre de cuisine, Hachette, éd.).

DIVERS MAGISTÈRES RESTAURANTS, *par le professeur.*— (Improvisés pour le cas de la Méditation XXV.) — Prenez six gros oignons, trois racines de carottes, une poignée de persil; hachez le tout et jetez dans une casserole, où vous le ferez chauffer et roussir au moyen d'un morceau de bon beurre frais.

Quand ce mélange est bien à point, jetez-y six onces de sucre candi, vingt grains d'ambre pilé, avec une croûte de pain grillé et trois bouteilles d'eau, que vous ferez bouillir pendant trois quarts d'heure, en y ajoutant de nouvelle eau pour compenser la perte qui se fait par l'ébullition, de manière qu'il y ait toujours trois bouteilles de liquide.

Pendant que ces choses se passent, tuez, plumez et videz un vieux coq, que vous pilerez, chair et os, dans un



Les Rêves d'un Gourmand.

Dunant del   A. B. L. Grimod de la Reyniere, invt   Maradan sc.

mortier avec un pilon de fer; hachez également deux livres de chair de bœuf bien choisie.

Cela fait, on mêle ensemble ces deux chairs, auxquelles on ajoute suffisante quantité de sel et de poivre.

On les met dans une casserole, sur un feu bien vif, de manière à les pénétrer de calorique; on y jette de temps en temps un peu de beurre frais, afin de pouvoir bien sauter ce mélange sans qu'il s'attache.

Quand on voit qu'il a roussi, c'est-à-dire que l'osmazôme est rissolé, on passe le bouillon qui est dans la première casserole. On en mouille peu à peu la seconde; et quand tout y est entré, on fait bouillir à grandes vagues pendant trois quarts d'heure, en ayant toujours soin d'ajouter de l'eau chaude pour conserver la même quantité de liquide.

En supprimant l'ambre et le sucre candi, on peut, par cette méthode, improviser un potage de haut goût et digne de figurer à un dîner de connaisseurs.

On peut remplacer le vieux coq par quatre vieilles perdrix, et le bœuf par un morceau de gigot de mouton: la préparation n'en sera ni moins efficace, ni moins agréable.

La méthode de hacher la viande et de la roussir avant que de la mouiller peut être généralisée pour tous les cas où l'on est pressé. Elle est fondée sur ce que les viandes traitées ainsi se chargent de beaucoup plus de calorique que quand elles sont dans l'eau: on s'en pourra donc servir toutes les fois qu'on aura besoin d'un bon potage gras, sans être obligé de l'attendre cinq ou six heures, ce qui peut arriver très souvent, surtout à la campagne. Bien entendu que ceux qui s'en serviront glorifieront le professeur. (*Brillat-Savarin*).

POTAGE DE SANTÉ. — Mettez dans une marmite à potage (de la capacité de vingt potages de bouillon, afin que le consommé étant arrivé à son point de cuisson, se

trouve réduit d'un cinquième), deux poulets rôtis, afin de donner un peu de couleur, puis un fort jarret de veau dont la crosse aura été retirée, et quelques os de rosbif, si vous en avez; ajoutez le bouillon nécessaire, faites écumer, après quoi vous mettez des racines et quelques grains de mignonnette ; faites mijoter cinq heures, dégraissez et retirez les viandes; alors vous mêlez au consommé un blanc d'œuf que vous avez battu avec un peu de bouillon froid, afin de clarifier le consommé; après vingt minutes d'ébullition, vous le passez à la serviette; ensuite vous le faites repartir en y mêlant les racines et légumes suivants: le rouge d'une grosse carotte que vous avez coupée avec un coupe-racines, en colonnes du diamètre de quatre lignes, vous coupez ensuite chaque colonne en petits ronds d'une ligne d'épaisseur, vous préparez un gros navet de la même manière, ainsi que deux racines de pieds de céleri et deux poireaux émincés en rond; ces racines doivent être blanchies; ajoutez au potage une pluche de deux petites laitues, d'un peu d'oseille et de cerfeuil ; après une heure d'ébullition vous ajoutez au potage une pointe de sucre, trois cuillerées à bouche de pointes d'asperges, d'un beau vert, et vous le versez dans la soupière contenant de petits croûtons de pain à potage. Ils doivent être sans apparence de mie et séchés à l'étuve; vous devez les couper avec un emporte-pièce en acier, du diamètre de huit lignes. (*Carême*).

POTAGE A L'OSEILLE LIÉ. — Emincez et lavez une bonne poignée d'oseille, une laitue et du cerfeuil; faites-les fondre ensuite avec un peu de lard râpé, fondu et passé à l'étamine, ou bien avec du beurre fin; versez ensuite dans le consommé préparé de la manière accoutumée (voir potage de santé); ajoutez une pointe de sucre et dégraissez le potage; donnez une demi-heure d'ébullition. Au moment de servir vous le versez peu à peu

dans une liaison de huit jaunes d'œufs passés à l'étamine, puis vous ajoutez deux petits pains de beurre frais; et vous faites jeter quelques bouillons au potage en le remuant, afin que la liaison soit veloutée; vous le versez ensuite dans la soupière avec les petits croûtons séchés à l'étuve. (*Carême*).

POTAGE AUX POINTES D'ASPERGES. — Après avoir préparé une botte de petites asperges vertes, vous les faites blanchir d'un beau vert printanier, vous les rafraîchissez et les égouttez dans la passoire, ensuite sur une serviette; alors vous les versez dans la soupière avec de petits croûtons séchés à l'étuve; ajoutez une pointe de sucre au consommé coloré que vous aurez préparé selon la règle (voir le potage de santé) ; étant bouillant, vous le versez dans la soupière. (*Carême*).

POTAGE AU SCHAH DE PERSE. — Préparez un appareil de farce de volaille et une farce de faisan; avec une cuiller à bouche formez des quenelles.

Préparez un salpicon de champignons; mélangez avec une sauce allemande très réduite.

Préparez aussi un peu de riz à la milanaise bien ferme. Une fois votre quenelle formée sur votre cuiller, aplatissez-la de manière à pouvoir mettre dans celle de volaille du riz et dans celle de faisan des champignons. Refermez votre quenelle avec un couteau trempé dans l'eau tiède, en ayant soin que la farce recouvre bien le tout.

Démoulez votre quenelle avec une seconde cuiller, également trempée dans l'eau tiède, et mettez-la dans un plat à sauter, ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez épuisé toute votre farce.

Ensuite, faites-les pocher, égouttez-les bien et mettez-les dans votre soupière.

Au moment de servir, versez dessus un bon consommé

chaud à l'essence de gibier, dans lequel vous mettrez une demi-bouteille de champagne sec.

On peut remplacer le champagne par un verre de madère de première qualité. (*Audot*).

POTAGE A LA CRÉCY. — Selon la saison, ayez toutes sortes de légumes (épluchés et lavés avec soin), tels que carottes, navets, céleri, oignons (en petite quantité); faites les blanchir dans un chaudron un quart d'heure; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre et quelques lames de jambon; passez-les sur un petit feu, assez de temps pour que le tout soit bien cuit; alors égouttez le tout dans une passoire; pilez-le, mouillez-le avec son propre bouillon, et passez-le à l'étamine pour en faire une purée; faites partir cette purée sur le feu; qu'elle cuise deux heures; dégraissez-la bien. Mitonnez votre potage, mettez votre Crécy dessus, et servez. (*Beauvilliers.*)

POTAGE AUX LAITUES. — Ayez douze ou quinze laitues; épluchez-les; laissez-les entières; lavez-les à grande eau, en prenant bien garde qu'il ne reste de la paille après; faites-les blanchir; jetez-les dans un seau d'eau fraîche, retirez-les, et, les unes après les autres, pressez-les ; ficelez-les trois ou quatre ensemble, foncez une casserole de bardes de lard; arrangez-y vos laitues; mettez-y deux ou trois lames de jambon, une carotte, un oignon, un bouquet de persil dans lequel vous aurez enveloppé un clou de girofle et une demi-feuille de laurier; mouillez vos laitues avec la partie grasse de votre bouillon ou de votre consommé; mettez sel et mignonnette, ce qu'il en faut pour qu'elles soient d'un bon goût; lorsque vous voudrez servir votre potage, égouttez-les; pressez-les légèrement, afin d'en faire sortir ce qu'il y aurait de trop de graisse; et, selon leur grosseur, vous les laisserez entières ou les couperez en deux et vous en garnirez votre potage. (*Beauvilliers*).

POTAGE A LA BRUNOY. — Coupez en petits dés: carottes, navets, panais et céleri; prenez du derrière de la marmite ou du beurre clarifié, faites-le chauffer; jetez-y vos légumes, faites-leur prendre couleur; égouttez-les sur un tamis; mouillez-les avec du blond de veau, du consommé ou du bouillon; laissez mijoter le tout et dégraissez-le, et couvrez-en votre mitonnage. Si vous en servez avec du riz ayez attention qu'il soit clair, que les dés ne soient pas plus gros que le riz lorsqu'il est crevé; mêlez bien le tout ensemble. (*Courchamps*).

POTAGE A LA FAUBONNE. — Ce potage est tout simplement une julienne dont les carottes, navets, etc., sont coupés en dés au lieu d'être coupés en filets. (*Périgord*).

CONSOMMÉ DE VOLAILLE A LA PLUCHE. — Préparez un bon bouillon avec bœuf, deux jarrets de veau, deux poules sans filets, colorées au four. Une demi-heure avant de servir, passez le bouillon, dégraissez-le, clarifiez-en la quantité nécessaire au potage, par le procédé ordinaire, avec les quatre filets de poule, hachés avec moitié de leur volume de viandes maigres de bœuf, un œuf entier, carottes émincées, poireaux, céleri; si c'est possible, ajoutez deux carcasses de poulardes rôties, coupées. Passez le consommé, dégraissez-le bien avant de le servir.

Dans le cas où il n'est pas possible d'opérer comme il vient d'être dit, voici une méthode plus expéditive: mettez quatre litres de bon bouillon de volaille dans une casserole; clarifiez-le par la méthode ordinaire avec 400 grammes de chairs crues de volaille et 200 grammes de viandes maigres de bœuf sans graisse, hachées, mêlez avec un œuf entier, racines et légumes émincés, deux carcasses de volaille rôties, coupées. Passez le consommé, dégraissez-le, chauffez-le, versez dans la soupière, ajoutez une pluche. (*U. Dubois et Bernard*).

CONSOMMÉ DE VOLAILLE AUX LAITUES FARCIES. — Tenez en ébullition sur le côté du feu, quatre litres de bon consommé de volaille. Faites blanchir une douzaine de laitues ; quand elles sont bien exprimées, faites-les braiser; égouttez-les, divisez chacune en deux parties; enlevez les racines dures, puis étalez-les sur la table; assaisonnez et masquez chaque moitié avec une cuillerée de farce à quenelle; ployez-les de façon à enfermer la farce; rangez-les à côté l'une de l'autre, dans un sautoir; mouillez-les avec un peu de bon fonds; faites bouillir cinq minutes, retirez-les sur feu très doux; tenez-les ainsi une demi-heure; glacez-les de temps en temps. Au moment de servir, égouttez les laitues, parez-les, rangez-les à mesure dans une casserole à légumes; servez-les en même temps que le consommé. (*U. Dubois et Bernard*).

CONSOMMÉ A LA BERCHOUX. — Tenez sur le côté du feu quatre décilitres de bon consommé de gibier. Levez les filets de dix cailles rôties, coupez-les en julienne, mettez-les dans une petite casserole ; ajoutez une égale quantité de filets de langue de veau à l'écarlate; tenez-les au frais et à couvert.

Brisez les carcasses des cailles ; cuisez-les 15 minutes avec un peu de vin blanc et de bon fonds ; pilez-les ensuite ; passez-les au tamis ; mêlez un peu de velouté à cette purée, passez-la à l'étamine ; assaisonnez-la, mêlez-lui six à huit jaunes d'œufs, faites-la pocher au bain-marie dans des petits moules beurrés ; dressez ces petits pains dans un plat creux. Versez le consommé dans la soupière, mêlez-lui les filets de caille et de langue. (*Courchamps.*)

CONSOMMÉ FROID ROSE. — Passez et dégraissez le bouillon d'un pot-au-feu. Hachez très finement un kilogramme de maigre de bœuf cru avec une poule légèrement colorée au four. Placez ce hachis dans une casse-

role étamée et écrasez six belles tomates bien mûres ; homogénéisez avec deux blancs d'œufs dans quatre litres de votre bouillon. Inutile de remettre des légumes dans cette clarification. Mettez bouillir, en travaillant à la cuiller de buis; il faut une heure et demie de feu lent. Puis passez à la mousseline. Laissez refroidir et servez en huile gélide ce succulent consommé. (*Edouard Nignon*).

POTAGE DE PROFITEROLES A LA MONGOLFIER. — Après avoir pilé les chairs de deux perdreaux rouges cuits à la broche, ou les blancs d'une poularde, vous y mêlez quatre cuillerées à ragoût de béchamel, deux de consommé en ébullition; ajoutez une pointe de sel, de poivre, de muscade râpée, deux cuillerées à bouche de beurre fin, tiède seulement, puis quatre jaunes d'œufs ; passez la purée par l'étamine, après quoi vous y mêlez deux blancs d'œufs fouettés, ensuite vous en garnissez quinze petits pains profiteroles; vous les imbibez de consommé et mettez dans un plat à sauter beurré; placez-les ensuite sur des cendres chaudes, mettez-en également sur le couvercle; après vingt à vingt-cinq minutes de cuisson, regardez si le soufflé de gibier a fait son effet, car il doit avoir dépassé les petits pains de quelques lignes et être devenu un peu consistant. (Il est convenable de peu imbiber les petits pains afin qu'ils ne se déforment point par l'effet du soufflé); alors vous les placez dans la soupière, et versez dessus le consommé que vous avez préparé selon la règle, en y joignant les os de perdreaux et une pointe de mignonnette. (*Carême*).

POTAGE A LA D'ESCLIGNAC. — Vous aurez quinze jaunes d'œufs que vous délayerez avec une pinte de bon bouillon, et que vous passerez plusieurs fois à travers une étamine ; vous mettrez votre appareil dans un moule ou un vase, afin que vous puissiez le faire prendre au bain-marie, lorsque cela sera bien pris, vous verserez

du bouillon chaud dans votre soupière; puis avec une écumoire, vous prendrez de vos œufs (pris au bain-marie), de manière que cela forme des soupes que vous mettez dans votre soupière; il faut que votre potage en soit bien garni. (*Courchamps*).

POTAGE SÉVIGNÉ. — Levez les chairs blanches de deux poulets rôtis, parez et pilez fin, délayez-les ensuite avec un verre et demi de consommé de bœuf et de volaille de bonne consistance, passez au tamis, joignez-y un rien de sucre et de muscade. Incorporez à ce coulis douze jaunes d'œufs. Si vous avez des petits moules élevés à pâtisserie, beurrez-les, emplissez-les de l'appareil et faites prendre comme une crème en petits pots au bain-marie, à couvert. Dès que cette pâte sera prise, retirez du feu, laissez refroidir, sortez des moules, coupez chacune en deux ou trois, et placez-les dans une soupière, vous versez dessus le consommé ou bouillon qui forme le potage. On peut également verser l'appareil dans un moule à charlotte et le couper par lames. (*Bréviaire du Gastronome*).

POTAGE EN TORTUE. — Ayez quatre ou cinq livres de mouton, soit épaule, soit gigot, ou six à sept livres de parures de carrés; ajoutez-y des débris de poisson, comme têtes et arêtes de merlans; débris de saumon, une carpe ou ses débris, ainsi du reste; mettez ce mouton dans une marmite avec vos débris ; assaisonnez-le tel que le blond de veau; faites-le suer de même; mouillez-le avec de l'eau, écumez-le bien; que le bouquet de persil soit forcé en aromates ; de plus joignez-y deux brins de basilic et du macis ; laissez cuire ce mouton jusqu'à ce que les chairs quittent les os; passez-en le bouillon à travers une serviette; clarifiez-le avec deux ou trois blancs d'œufs battus légèrement, faites-lui jeter un bouillon, laissez-le reposer, afin qu'il soit clair; passez-le de nou-

veau dans une autre serviette, et faites-le réduire jusqu'à ce qu'il soit assez corsé pour pouvoir supporter sans être réduit, du vin de Madère; de là prenez la moitié d'une tête de veau échaudée de la veille, désossez-la, et, pour qu'elle soit blanche, mettez-la dégorger dans l'eau, que vous aurez soin de changer une ou deux fois; faites-la blanchir et rafraîchir; essuyez-la, parez-la; faites-la cuire dans un blanc ; dès qu'elle est cuite, égouttez-la au moment de vous en servir ; coupez-la par morceaux carrés, gros comme le pouce, et que vous mettrez dans le bouillon énoncé, avec les trois quarts d'une bouteille d'excellent vin de Madère, du poivre de Cayenne environ une cuillerée à café non comblée ; une semblable cuillerée à café de poivre kari. Dressez votre potage, composé de vos morceaux de veau ; ayez la précaution de faire durcir auparavant quinze œufs frais, après en avoir ôté les blancs ; mettez-en les jaunes aussi entiers que possible, dans ce potage, à l'instant de le servir. Observez que si vous pouviez vous procurer des petits œufs en grappe, que vous feriez blanchir, ils vaudraient mieux que ces jaunes. (*Beauvilliers.*)

POTAGE A LA JAMBE DE BOIS. — On prend un jarret de bœuf dont on coupe les deux bouts, en laissant le gros os d'un pied de longueur; on l'empote dans une marmite avec de bon bouillon, un morceau de tranche de bœuf et une casserole d'eau froide; lorsque cette marmite est écumée, on l'assaisonne avec du sel et des clous de girofle; on y met deux ou trois douzaines de carottes, une douzaine d'oignons, une douzaine de pieds de céleri, douze navets, une poule et deux vieilles perdrix; observez qu'il faut mettre votre marmite au feu de bon matin et la faire aller très doucement, afin que votre bouillon se fasse plus aisément, et qu'il soit meilleur.

Prenez ensuite un morceau de rouelle de veau d'environ deux livres; faites-le suer dans une casserole et

mouillez-le avec votre bouillon ; lorsqu'il sera bien dégraissé, vous y ajouterez une douzaine de petits oignons et quelques petits pieds de céleri, vous mettrez le tout dans votre marmite environ une heure avant de servir.

Le bouillon étant assez fait et de bon goût, vous prenez du pain à potage bien chapelé; vous en levez les croûtes et les mettez dans une casserole; vous les mouillez avec votre bouillon bien dégraissé et les faites mitonner; lorsqu'elles le sont assez, vous les dressez dans votre pot-à-oille, et vous les garnissez de toutes les sortes de légumes qui sont dans votre potage ; vous mettez ensuite l'os de votre jarret sur votre potage, vous achevez de le mouiller et vous le servez très chaudement. (*Grimod de la Reynière*).

POTAGE A LA GÉNOISE OU AUX RAVIOLIS. — Prenez l'estomac d'une poularde ou d'un fort poulet cuit à la broche ; hachez-le bien ; prenez autant de tétine de veau; ajoutez-y la même quantité d'épinards blanchis et bien pressés, et autant de fromage de Parmesan râpé; pilez le tout dans un mortier; joignez-y de moment en moment quatre ou cinq jaunes d'œufs crus, du sel, une pincée de gros poivre et le quart d'une muscade râpée; quand le tout sera bien pilé et d'un bon goût, prenez des rognures de feuilletage ou de pâte brisée; abaissez-les aussi minces que possible; cela fait, mouillez avec un doroir cette abaisse de pâte, et couchez de distance en distance cette farce ou mélange, gros comme la moitié d'une noisette; reployez votre pâte dessus; soudez-la bien en formant vos raviolis, et coupez-les avec un coupe-pâte; ayez soin que votre farce soit au milieu, et que vos raviolis aient la forme d'une petite rissole; faites-les blanchir dans du grand bouillon; égouttez-les dans une passoire; jetez-les dans un excellent consommé, et servez. (*Beauvilliers*).

POTAGE AUX QUEUES DE BŒUF. — Vous coupez en tronçons deux queues de bœuf, vous les faites dégor-

ger et blanchir pendant quelques minutes, égoutter ensuite, et vous les placez dans une casserole foncée avec des légumes émincés, quelques tranches de jambon, un bouquet garni d'aromates, quelques grains de poivre et clous de girofle; vous mouillez avec une cuiller à pot de bouillon et vous placez la casserole sur un feu modéré pour faire tomber le mouillement à glace; mouillez ensuite à couvert avec du bouillon et un verre de Madère et laissez finir de cuire tout doucement; vous passez cette cuisson; vous la dégraissez et la mêlez après à trois litres de bon bouillon ; vous clarifiez ce fonds (avec de la viande hachée et des œufs), puis vous le passez à la serviette, vous le dégraissez et le mettez dans une casserole, en y mélangeant quelques cuillerées d'orge perlé cuit et bien égoutté, ainsi qu'une petite garniture de carottes et de céleri coupé à la colonne. Au moment de servir vous parez les tronçons, vous les glacez et les dressez en buisson sur un petit plat ; versez le potage dans la soupière et servez les queues à part. (*Baron Brisse.*)

SOUPE DE POISSON A LA MARSEILLAISE. — Emincez deux poireaux, deux oignons et mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées d'huile; laissez revenir. Ajoutez deux tomates émincées, laissez sur le feu encore une minute, en remuant avec une cuiller; joignez-y alors deux gousses d'ail écrasées, un brin de fenouil, une feuille de laurier et un morceau d'écorce d'orange ; mouillez avec deux litres d'eau. Ajoutez un kilo de poissons de roche, tels que : petites langoustes, crabes, girelles, rascasses, roucaous et petits congres ; salez et poivrez en conséquence et laissez cuire vivement 15 minutes. Passez alors le bouillon dans une autre casserole, en pressant le poisson dans la passoire pour bien en exprimer le suc. On se sert pour cela d'une cuiller de bois. Mettez ce bouillon, ainsi passé, sur le feu et laissez bouillir ; à ce point, versez dedans un demi-kilo de gros

vermicelle et une forte pincée de safran, laissez cuire lentement et servez. (*Reboul.*)

POTAGE A LA CAMÉRANI. — Prenez de véritables macaronis de Naples, d'excellent fromage de Parmesan, du beurre de Gournay ou d'Isigny, environ deux douzaines de foies de poulets gras, du céleri et de toutes sortes de légumes potagers (carottes, panais, navets, poireaux, etc.). Ces ingrédients une fois réunis, hachez bien menu le foie et les légumes, faites cuire le tout ensemble dans une casserole avec du beurre. Pendant ce temps vous avez fait blanchir les macaronis, que vous assaisonnez de poivre et d'épices fines. Prenez ensuite la soupière destinée au service ; dressez au fond un lit de macaronis, par-dessus un lit du hachis précité, enfin un lit du fromage de Parmesan râpé; vous recommencez de même jusqu'à ce que la soupière soit pleine aux trois quarts environ. Vous la mettez ensuite sur un feu doux, où elle reste un temps convenable. Ce potage de M. Camérani est un manger délicieux, et le principe d'un très grand nombre d'indigestions. Il est en ce genre ce que l'on peut manger de meilleur et de plus distingué ; et seul, il eût suffi pour immortaliser son auteur, connu d'ailleurs par une foule de recettes qui attestent des connaissances infinies dans toutes les parties de la cuisine. (*Camérani,* d'après Grimod de la Reynière.)

POTAGE DE PERDRIX. — Prenez 2 ou 3 perdrix, 1 carotte, un oignon piqué d'un clou de girofle, un fragment de pied de céleri, un bouquet garni, une pincée de mignonnette, une pointe de muscade râpée et le sel nécessaire. Mouillez le tout d'un litre et demi d'eau, et laissez cuire à point. En même temps, faites ramollir dans de l'eau salée 250 gr. de lentilles trempées depuis la veille; vous les passerez à travers un tamis. D'autre part, faites revenir dans 50 gr. de beurre une cuillerée de

farine avec un oignon haché; ajoutez-y la purée de lentilles, le potage de perdrix passé au tamis, un verre de madère, puis homogénéisez bien votre potage. Servez les perdrix à part, ou bien levez la chair de ces oiseaux, pilez-la parfaitement et incorporez-la au potage. Il faudra tenir au chaud le potage, mais sans le laisser arriver à l'ébullition. (*Valiot.*)

PURÉE DE GRIVES AU PAIN NOIR. — Bases: douze grives, 100 grammes de riz, 250 grammes de pain noir, 2 litres de consommé, 1 demi-litre de crème double, 150 grammes de beurre, 6 grains de genièvre. Faire sauter vivement les grives dans une mirepoix de racines. Ajouter le riz, le genièvre, et mouiller avec le consommé. Laisser cuire 50 minutes; un quart d'heure avant de passer, ajouter le pain noir, coupé en tranches, afin de le faire mitonner. Retirer les grives, les désosser et piler la chair au mortier, en leur mélangeant le riz et le pain. Délayer avec du consommé, fouler à l'étamine, crémer, beurrer et passer à la mousseline. Servir en même temps des petits croûtons de pain noir rissolés au beurre.

Observation. — Ce potage très délicat nous est venu d'une ferme des environs de Saint-Affrique (Aveyron). Dans cette région où les genévriers abondent, les grives sont très réputées pour leur parfum et leur finesse. La recette initiale, moins savante que celle qui précède, fut exécutée dans une ferme par une simple paysanne. Un des convives qui dégustèrent ce brouet précieux en a transmis la formule. (*Salles et Montagné*).

CLERMONT. — Deux kilos de marrons écorcés, 400 grammes de céleri blanchi et ciselé, 200 grammes d'oignons passés au beurre. Mouiller de deux litres de consommé. Passer et mettre à point de consistance avec un litre de lait. — Garniture : Rondelles de tout petits oignons fondues au beurre et bien dorées ; 150 grammes de pâte d'Auvergne pochée. (*Escoffier*).



CHARLES DURAND,

Né à Alais le 11 Juin 1766.

CHASSEUR. — Un lapin de garenne, une perdrix, un faisan moyen (au total, 1 k. 700 gr. environ). Rôtir les gibiers et les mettre à cuire pour purée avec 1 litre de lentilles et deux litres de consommé de gibier. Désosser, piler les chairs, passer à l'étamine avec les lentilles et la cuisson et finir avec un décilitre de cognac flambé. Garniture : champignons finement émincés et sautés au beurre. (*Escoffier.*)

VIGNERONNE. — Un litre de purée de potiron ; un demi-litre de purée Condé au vin rouge, deux décilitres et demi de purée d'oignon et de poireau ; deux litres un quart de consommé ordinaire. — Garniture de minces lames de pain bis séché.

Nota. — Pour le velouté vigneronne, la purée doit, en raison de l'antagonisme des teintes, être remplacée par la purée de haricots blancs. (*Escoffier.*)

POTAGE FIN DE SIÈCLE. — Épluchez et lavez cresson, oseille, laitue et autant de pommes de terre nouvelles ; ciselez le tout bien fin et faites-le revenir à feu vif avec un morceau de beurre fin ; aussitôt, mouillez aux trois quarts de bon consommé de volaille, laissez cuire pendant 20 minutes et passez au tamis fin, ensuite à l'étamine. Remettez dans la casserole, faites chauffer ; assaisonnez de bon goût en y ajoutant une liaison de 4 jaunes d'œufs, un décilitre de crème crue et une chiffonnade de cresson, cerfeuil et quelques noisettes de beurre fin. (*Lamæstre.*)

POTAGE VIRGINIE. — Faire cuire dans un litre de bon bouillon ou consommé, deux grosses cuillerées de perles du Japon. Préparer d'autre part un décilitre de purée de topinambours et une cuillerée de purée de tomate passée à l'étamine; mêler au potage, lier avec 4 jaunes d'œufs et crème, un peu de beurre. Détendre à

point avec du consommé. (*L. Barré,* chef des cuisines du Baron A. de Rothschild).

POTAGE A LA CONDÉ. — Faites cuire des haricots rouges avec du sel et deux ou trois oignons ; passez en purée et mouillez avec le bouillon de la cuisson ; ajoutez du beurre. Versez sur des croûtons frits. (*Ch. Monselet.*)

POTAGE REINE. — Prenez le blanc de plusieurs volailles cuites à la broche et soigneusement emballées afin qu'elles restent blanches. Pilez cette chair avec un peu de riz crevé dans un bon consommé de volaille, passez le tout à l'étamine. Mettez cette purée au feu dans une casserole bien étamée, quelques minutes avant le service, mouillez votre potage au consommé de volaille et au moment de servir, ajoutez-y un morceau de beurre de Gournay de première qualité; coupez des blancs de volaille en petits dés et versez votre purée de volaille sur ces croûtons. (*Garlin.*)

CRÈME NIGNON. — Versez dans une casserole un litre de consommé blanc de volaille auquel vous ajouterez dix jaunes d'œufs allongés de trois décilitres de crème double. Placez le tout sur le feu et laissez l'y prendre consistance, comme si c'était une crème anglaise. Lorsque le consommé sera sur le point d'enrober la spatule, vous le tirerez du feu et l'allongerez d'un demi-litre de purée de petits pois frais, cuits à l'anglaise.

Au moment de le servir, ajoutez à ce potage cinquante grammes de perles du Japon cuites au consommé blanc de volaille, puis apportez-le sans le laisser refroidir. (*Edouard Nignon*).

CRÈME DE NOIX FRAICHE A LA REINE. — Préparer un potage Reine; puis pour 10 couverts, pilez 200 gr. de noix fraîches, ajoutez-lui un quart de litre de crème

très fraîche, très épaisse. Passez au tamis fin, ensuite à l'étamine. Liez votre potage de cet appareil. (*E. Nignon*).

POTAGE CRÈME DE GIBIER. — Le potage crème de gibier peut être préparé avec différentes sortes de gibier; en voici une formule avec du lièvre.

Pour six personnes prenez: le devant d'un lièvre et le bout des pattes de derrière, 500 grammes de jarret de veau, 200 grammes de vin blanc de Sauternes, 125 grammes de champignons de couche, 100 grammes de carottes, 100 grammes de crème, 65 grammes de beurre, 50 grammes d'oignons, 15 grammes de farine, 1 décigramme de quatre épices, 2 clous de girofle piqués dans l'un des oignons, un bouquet garni, jus de citron, sel et poivre.

Mettez le lièvre, le jarret de veau, les carottes, les oignons et le bouquet dans un litre d'eau légèrement salée, faites bouillir, écumez, continuez la cuisson de manière à réduire le volume aux trois cinquièmes environ, ce qui demande quatre heures en moyenne ; puis retirez les oignons, les carottes, le bouquet et la viande, passez le bouillon, réservez-le. Désossez la viande, passez la chair et les carottes au tamis, réservez.

Faites cuire dans une casserole, avec un peu de beurre, les champignons épluchés et frottés de jus de citron; passez-les en purée. Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le bouillon, mettez la purée de lièvre et de carottes, la purée de champignons et le vin, du sel, du poivre, les quatre épices, faites bouillir pendant un quart d'heure, liez avec la crème, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire et servez avec des croûtons frits. (*Ali-Bab*).

SOUPE A LA CUSSY. — Vous choisissez une vingtaine de petits oignons, vous les épluchez, vous les coupez par tranches, et vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais et un peu de sucre. Vous tour-

nez jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur d'or ; puis vous les mouillez avec du bouillon, et vous ajoutez la quantité de pain nécessaire. Au moment de servir votre potage, vous l'arrosez de deux petits verres de vieille eau-de-vie de Cognac. (*Marquis de Cussy*, d'après J. Roques).

SOUPE A L'OIGNON. — Prenez vingt gros oignons que vous hachez très fin, vous les faites roussir dans la poêle avec une livre de beurre ; lorsqu'ils sont bien roussis, vous y versez trois litres de lait fraîchement tiré, sinon le lait tournera ; quand les oignons ont bouilli dans le lait, vous les passez dans un tamis assez large, pour que le bouillon fasse purée; vous salez, vous poivrez, vous versez sur des croûtes de pain rôties, après y avoir ajouté une liaison de six jaunes d'œufs. Et voilà ! (*Alexandre Dumas*).

SOUPE A L'OIGNON A LA STANISLAS. — On enlève la croûte du dessus d'un pain, on la casse en morceaux que l'on présente au feu des deux côtés, quand ces croûtes sont chaudes, on les frotte de beurre frais et on les présente de nouveau au feu, jusqu'à ce qu'elles soient un peu grillées, on les pose alors sur une assiette, pendant que l'on fait frire les oignons dans le beurre frais; on en met ordinairement 100 gr. (trois gros) coupés en petits dés; on les laisse sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient devenus d'un beau blond un peu foncé, teinte qu'on ne parvient à leur donner bien égale qu'en les remuant presque continuellement; on y ajoute ensuite les croûtes, en remuant toujours jusqu'à ce que l'oignon brunisse. Quand il a suffisamment pris de la couleur, pour détacher de la casserole, on mouille avec de l'eau bouillante, on met l'assaisonnement et l'eau nécessaire, puis on laisse mitonner au moins un quart d'heure avant de servir. (*Appert.*)

PURÉE DE TOMATES. — Partagez vos tomates par le milieu; ôtez l'eau et les graines; placez ensuite dans une casserole une barde de lard, des parures ou des débris de viandes et même des abatis ou des carcasses de volaille, un oignon et une carotte coupés en tranches, un clou de girofle et un peu de céleri ; posez vos tomates par-dessus ; mettez à cuire sur le fourneau à petit feu ; couvrez la casserole, et, lorsque vos tomates sont bien cuites, lorsqu'il n'y reste plus d'eau, mouillez avec du bon bouillon et faites bouillir à petit feu ; ensuite vous ôterez votre viande et passerez au tamis comme pour les autres purées. (*Cuisinier Durand.*)

POTAGE A L'AURORE OU A LA PURÉE DE CAROTTES. — Prenez 15 ou 20 carottes ; ratissez et lavez-les selon leur grosseur, coupez-les en lames; mettez-les dans une casserole avec trois quarterons de beurre; passez-les sur un fourneau assez vif; remuez-les jusqu'à ce qu'elles soient colorées, alors mouillez-les avec du bon bouillon. Faites-les cuire et, cuites, égouttez-les dans une passoire; pilez-les dans un mortier et passez-les à l'étamine; le bouillon dans lequel elles ont cuit doit vous servir pour les passer, mettez-en la purée dans une marmite ou une casserole; laissez mijoter cette purée quatre ou cinq heures; remuez-la souvent, de peur qu'elle ne s'attache, et avant de la remuer, dégraissez-la; lorsqu'elle sera réduite à son degré, servez-la sur du riz, ou des petits croûtons passés au beurre, que vous mettrez à l'instant de servir. (*Courchamps.*)

POTAGE A LA VIENNET. — Vous couperez des lames de mie de pain de l'épaisseur de trois ou quatre lignes; puis vous en formerez des carrés, des ovales, ou des ronds un peu plus grands qu'un petit écu; telle forme que vous donniez à votre mie de pain, ayez soin que votre croûton ait toujours la même épaisseur et la même gran-

deur; il en faut vingt ou trente, selon la grandeur de votre potage; quand vos croûtons de mie sont taillés, ayez un quarteron de beurre que vous mettez dans votre casserole avec vos mies, et le mettez sur un feu ardent; vous aurez soin de toujours sauter vos croûtons jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds; alors vous les retirerez de votre casserole, et les mettrez égoutter sur un linge blanc; après vous les mettrez dans votre soupière; dix minutes avant de servir, vous versez sur vos croûtons une purée claire et bouillante, soit purée de navets, de carottes, de lentilles ou de pois, celle que vous jugerez à propos; ayez soin de mettre dans votre purée de légumes un petit morceau de sucre, pour en détruire l'âcreté: ce potage se peut faire au gras comme au maigre. (*Viard.*)

POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES. — Coupez en dés deux oignons, deux carottes, mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les légèrement revenir et ajoutez cinq douzaines de belles écrevisses, un bouquet garni, un brin de céleri; faites sauter sur feu vif, mouillez ensuite avec deux verres de vin blanc, laissez réduire, mettez alors un verre de cognac et mettez-y le feu, laissez flamber ; après extinction, mouillez avec deux litres de bon bouillon, laissez cuire dix minutes ; sortez les écrevisses, remplacez-les par 500 grammes de riz et laissez cuire à fond. Le tout doit venir en bouillie épaisse. Pendant ce temps, sortez les queues des écrevisses, épluchez-les, coupez-les en deux et tenez de côté ; séparez les pattes que vous pilez dans un mortier avec 150 gr. de beurre, mettez ensuite cela dans une casserole, sur le feu, tournez avec une cuiller, lorsque le beurre est clarifié et qu'il commence à mousser, passez-le à travers une serviette en l'exprimant, faites-le refroidir et prenez-en la moitié que vous mélangez à 100 grammes de farce à quenelles de poisson et en garnissez ensuite douze carapaces, vous faites pocher ces dernières à l'eau

bouillante et les gardez au frais. Pilez le restant des pattes et carapaces, ajoutez le riz, pilez bien le tout ensemble, étendez-le petit à petit avec quelques cuillerées de bouillon, passez-le ensuite à l'étamine. Faites chauffer sans bouillir, en l'allongeant avec la quantité de bouillon nécessaire pour l'amener à une épaisseur convenable; au moment de servir, ajoutez une pointe de cayenne et la moitié du beurre d'écrevisses que vous avez réservé, mélangez bien avec la cuiller, versez dans la soupière et joignez-y les queues réservées, les carapaces farcies et des croûtons de pain frits au beurre. Comme on le voit, la confection de ce potage est très complexe, mais la recette a besoin d'être suivie en tous points pour l'obtenir parfait. Il va sans dire que, s'il devait être servi en maigre, on remplacerait le bouillon gras par du bouillon de poisson. (*Reboul*).

BOURRIDE. — Coupez en tronçons une demi-lamproie, un loup et un demi-merlan. Mettez ces poissons dans une casserole avec un oignon émincé, thym, fenouil, laurier, un brin d'écorce d'orange; mouillez un peu plus qu'à couvert, avec de l'eau chaude; assaisonnez avec sel et poivre et laissez cuire une dizaine de minutes. Durant ce temps, coupez une dizaine de tranches de pain d'un centimètre d'épaisseur et rangez-les dans un plat creux ou légumier. Quand votre poisson est cuit, retirez de côté, imbibez les tranches de quelques cuillerées de son bouillon, sans qu'il en reste cependant au fond du plat. Vous aurez, d'autre part, et précédemment préparé un aïoli comme il est indiqué au chapitre des sauces ; ajoutez à cet aïoli, dont vous devez avoir deux cuillerées à bouche par personne, un jaune d'œuf pour chaque convive ; versez-y dedans et peu à peu le bouillon du poisson, en le passant, bien entendu ; une fois bien délayé, mettez-le dans une casserole, et à l'aide d'une cuiller en bois, remuez-le, en le tenant sur

un feu doux, jusqu'au point où cela commence à épaissir. Vous reconnaîtrez ce point de cuisson lorsque, en retirant la cuiller avec laquelle vous tournez, elle s'en trouve masquée jusqu'à ne pas laisser voir le bois. Prenez bien garde surtout que votre soupe ne bouille pas, sinon elle serait tournée sans espoir de la relever. Elle doit être bien lisse et veloutée, et, sans plus tarder, arrosez-en vos tranches de pain. Dressez le poisson sur un plat à part, envoyez-le en même temps ou après, à la demande des convives, ainsi qu'une saucière d'aïoli que vous aurez réservé. (*Reboul.*)

LA BOUILLABAISSE. — Les marins et les pêcheurs, dit-on communément, savent seuls préparer la bouillabaisse. Mais pour expliquer ce préjugé, il faut tenir compte de l'appétit que donne le bord de la mer et la marche sur le sable, au soleil. En vérité les marins n'ont ni le confort, ni le goût, ni les moyens de faire de la cuisine soignée.

Détruisons un autre préjugé qui tend à faire de la bouillabaisse « un mélange de tout poisson ». Il y a évidemment un mélange obligatoire de poissons, mais qui est si peu indifférent que c'est précisément le choix judicieux des poissons qui donne à ce plat sa pleine saveur.

Pour faire une bonne bouillabaisse, il faut:

1° Un choix de poissons très frais, *n'ayant pas séjourné dans la glace ou dans l'eau*. Le poisson sec serait même préférable au poisson mouillé.

2° de l'excellente huile d'olive;

3° une cuisson à feu très vif;

4° la servir sortant du feu, comme l'indique son nom: bouïo-abaïsso, aussitôt bouillie, versez.

Toute bouillabaisse doit contenir ces quatre éléments primordiaux: le poisson frais, l'huile d'olive, l'ail et le safran.

Bouillabaisse marseillaise. — C'est la plus connue et la

plus succulente. Les poissons qui peuvent entrer dans sa composition sont : la rascasse, la baudroie, le saint-pierre, le grondin, le fiela (congre de rochers), la girelle, la favouille, le merlan, le loup, le rond (petit turbot), la sole, la petite langouste, la petite raie, la murène, la cigale, les poissons de roches. Par contre, éviter avec soin le rouget, le pagel ou pageau, le homard, les poissons bleus, tels que la sardine, le maquereau, le thon, etc.

Toutefois tous ces poissons ne sont pas nécessaires; mais il est important, quels que soient les poissons que l'on ait, de les mélanger harmonieusement. Par exemple, si on ne prenait que des rascasses, de langoustes et du poisson de rocher, on obtiendrait une bouillabaisse de goût fort et qui manquerait de moelleux, par contre elle serait fade si l'on ne prenait que des baudroies, du saint-pierre et du merlan.

En principe, on peut dire que ce sont les poissons blancs qui donnent le velouté à la sauce; mais les poissons de roches doivent dominer, car ce sont eux qui donnent le ton à la préparation.

De la quantité et de la qualité des poissons dépend aussi la quantité des ingrédients et des épices. Admettons par exemple que nous ayons deux petits fielas, une baudroie et une langouste. Nous avons là trois poissons gélatineux. Nous devons donc mettre moins d'huile et peu d'oignons; nous ne forcerons pas non plus l'ail et le persil, ni le safran, par la raison que la langouste, qui est un poisson de goût un peu fort, n'a à lutter que contre trois poissons blancs et qu'elle est de taille à se faire respecter sans adjuvants; mais par contre nous forcerons en tomate afin de fondre les trois différents goûts des poissons. D'autre part, si nous avons des merlans, des soles, des vives (à éviter autant que possible) et trois rascasses seulement, il faudra forcer légèrement l'huile et les oignons, de même que l'ail, le persil et le safran,afin d'aider les rascasses à résister aux nombreux



Le lever d'un gourmand

Charles del.t *Mariage Sculp.t*

A B L Grimod de la Reyniere inv.t

poissons blancs, il faudra également diminuer la tomate, afin d'éviter le goût aqueux.

Proportions. — De ce qui précède on déduira que les proportions de ce plat sont malaisées à fixer, puisqu'elles dépendent de la qualité des poissons employés. A titre d'indication nous donnons ici la composition d'une bouillabaisse pour quatre personnes; mais en recommandant de tenir compte de nos observations précédentes et en n'oubliant jamais que la cuisine est une harmonie.

Bouillabaisse pour quatre personnes.

1 kilo de poisson (rascasse, baudroie, saint-pierre, langouste, fiela, girelle, favouille, etc.) ;

2 oignons de 50 grammes l'un;

3 gousses d'ail;

1 bouquet garni (demi-feuille de laurier sèche, persil haché, écorce d'orange, fenouil en branche, tranche de citron, soupçon de noix de muscade) ;

200 grammes tomates épluchées et coupées en morceaux;

5 grammes de safran;

3 grammes de poivre;

15 à 20 grammes de gros sel;

1/4 de litre d'huile d'olive.

Préparation. — Nettoyez le poisson à sec c'est-à-dire sans l'avoir passé ou trempé dans l'eau; lavez-le seulement sérieusement; coupez les gros poissons en morceaux et les mettez tous dans une casserole; ajoutez-y sel, poivre, safran, ail et persil hachés, écorce d'orange, une tranche de citron, une demi-feuille de laurier sèche, un peu de fenouil en branches, un soupçon de noix de muscade, des oignons et des tomates, celles-ci dépouillées de leur peau et coupées en morceaux, enfin quelques gousses d'ail écrasées dans leur pulpe. Arrosez avec de l'excellente huile d'olive et remuez, ou plutôt faites sauter le tout dans une casserole, de manière à ce que

tous les poissons soient imbibés de cette sauce froide, et pourtant de couleur chaude.

Faites un feu très actif de bois si possible, sur lequel vous mettrez la casserole après avoir ajouté de l'eau, juste de quoi recouvrir le poisson. Laissez alors bouillir vingt minutes au maximum, temps que vous emploierez à couper des tranches de pain rassis, que vous disposerez dans un plat mi-creux. Puis, après cuisson et lorsque le bouillon est fait, épais et bien lié, versez cette sauce d'or sur les tranches de pain et servez le poisson à part, mais en même temps, après avoir retiré les oignons, tomates, aulx, laurier, fenouil, citron, etc.

On mange le poisson et les tranches de pain dans la même assiette et en même temps, l'un accompagnant l'autre. Lorsque la bouillabaisse est réussie, la sauce, qu'on appelle à tort « bouillon » quand il s'agit plus exactement d'une crème forme sur le pain une couche épaisse, semblable à une gelée. (*Mayan.*)

POTAGE DE GARBURE A LA CLERMONT. — Après avoir coupé en rouelles deux gros oignons d'Espagne, vous les passez au blond dans du beurre fin clarifié, sur un feu modéré, en les remuant avec la cuiller de bois ; afin de les colorer également ; dès qu'ils le sont, vous les égouttez sur le tamis, puis vous les faites cuire dans d'excellent consommé avec une pointe de mignonnette; maintenant, vous faites mijoter vos croûtes dans du consommé réduit, puis vous en masquez le fond de la soupière ; ajoutez un lit de vos oignons, et ainsi de suite; placez la soupière sur un feu doux afin de faire gratiner le potage, après quoi vous devez ajouter le fonds des oignons. Il n'est pas nécessaire de mettre du sucre, les oignons d'Espagne étant assez sucrés. Ces sortes de potages de garbure doivent se couper à la cuiller en les servant, et on sert à part la moitié du consommé destiné pour le potage. (*Carême.*)

GARBURE AUX CHOUX. — Lavez bien vos choux, émincez-les un peu gros et mettez-les dans une casserole avec un peu de graisse d'oie ou de canard confit; placez votre casserole sur le feu, et faites roussir, en ayant soin de tourner de temps en temps avec une cuiller de bois. Transposez ensuite vos choux dans un pot ou une petite marmite ; ajoutez-y une cuisse d'oie, à défaut, un morceau de jambon ou de petit salé; mouillez le tout avec du bouillon doux de sel; et faites cuire à petit feu; lorsque les choux seront cuits, coupez votre pain (du pain bis de rigueur) de la manière suivante: ayez une ou deux bonnes tranches de pain d'un pouce d'épaisseur; émincez-les alors en travers et en biais, comme si vous coupiez du saucisson. Vous mettrez dans votre terrine une couche de ce pain et une couche de choux, alternativement et successivement en finissant par ceux-ci; mouillez le potage bien court, en mettant la graisse au-dessus, et faites gratiner à petit feu, en ajoutant un peu de bouillon. Il faut, lorsque vous servirez votre garbure, qu'il n'y ait plus de bouillon ; égouttez la graisse et offrez à part de votre même bouillon dans une terrine, pour ceux qui désireraient détremper le potage.

Observation. — Nous n'entrerons point dans le détail de toutes les garbures; on peut en faire avec toutes sortes de légumes; c'est toujours le même procédé. (*Cuisinier Durand*).

POTAGE A LA BAGRATION. — Prenez les filets de 4 à 5 soles, assaisonnez-les et faites-les étuver dans beaucoup de beurre et un peu de bouillon. ajoutez ensuite 2 verres de bouillon, 1 verre de vin blanc, du poivre, du sel, 1 tasse de champignons étuvés et laissez le tout mijoter une demi-heure encore.

Préparez un fonds de poisson avec les arêtes et les parures en les faisant revenir avec quelques racines; ajoutez ensuite deux cuillerées de farine, délayez le tout

avec un litre et demi de bouillon et laissez cuire ce fonds pendant 10 minutes. On le passe alors à travers une étamine, on le fait arriver encore une fois à l'ébullition, puis on le clarifie avec trois jaunes d'œufs battus avec de la crème double. Versez ce potage sur les filets de sole et sur des croûtons. Goûtez pour savoir si c'est suffisamment salé. On peut aussi ajouter à la fin des queues d'écrevisses ou 1 à 2 douzaines d'huîtres, que vous aurez préalablement ébarbées et laissé mijoter pendant 5 minutes dans du bouillon acidulé au citron. (*G. Marcel.*)

POTAGE AUX GRENOUILLES. — Vous coupez la tête de la grenouille; vous tirez le corps de sa peau, en observant d'ôter les boyaux; il faut que les cuisses et le rein, que vous ferez dégorger, soient bien propres; il en faut une cinquantaine; vous les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel, du gros poivre, un peu de muscade; vous sautez vos grenouilles sur le feu; quand elles ont été sur un bon feu pendant dix minutes, vous les mettez ensuite sur un plus doux pendant une demi-heure, pour qu'elles achèvent de cuire ; il faut les égoutter et les mettre cuites dans un mortier; vous y ajoutez une mie de pain tendre pesant un quarteron; vous la trempez dans du lait ou du bouillon; vous pilez le tout ensemble; quand vous l'avez pilé un quart d'heure, et que vos grenouilles sont bien en pâte, vous les mettez dans une casserole, et vous les délayez avec le jus qu'elles ont rendu; vous passez le tout dans une étamine; si cela n'était pas assez liquide, vous prendriez du bouillon que vous destinez pour votre potage; passez votre purée pour la rendre liquide, et mettez-la sur un feu doux; tâchez qu'elle ne bouille pas; vous cuirez des croûtes; vous ferez bouillir un peu de bouillon, que vous verserez sur vos croûtes un quart d'heure avant de servir ; et au moment de servir votre potage, vous verserez votre purée de grenouilles sur votre

pain ; tâchez que votre soupe ne soit ni trop épaisse ni trop claire. Ce potage se fait au gras comme au maigre. (*Viard.*)

POTAGE AUX NIDS D'HIRONDELLES. — Faites tremper 8 à 10 heures 6 nids d'hirondelles de Chine afin de les ramollir; égouttez et faites mijoter deux heures au bain-marie, dans du bouillon bien blanc de poulet. Vous n'avez qu'à en tremper le potage avec un consommé succulent, afin de donner du goût *à cette matière inerte,* produit du frai abondant de certains poissons, et ramassé sur le bord des lacs par les oiseaux, qui en construisent leurs nids, comme ils font en France avec de la terre. — Chaque nid ne coûte que 15 francs, et un seul suffit par personne. (*Audot.*)

TURTLE-SOUP. — Le mode de description synthétique qui est le caractère de ce livre ne nous permet pas de traiter dans tous ses détails l'apprêt de ce potage et nous passons sur les opérations préliminaires pour en exposer simplement les grandes lignes. — 1° La tortue supposée du poids de 25 kilos ayant été vidée après sectionnement de la carapace (partie bombée), et du plastron (partie du dessous), les ailerons sont détachés et la graisse verte (green fat) qui sert d'accompagnement au potage mise de côté pour être cuite plus tard avec le bouillon de la tortue. 2° Couper carapace et plastron en quatre morceaux et les passer à l'eau bouillante, pendant cinq minutes avec les ailerons. Retirer ceux-ci aussitôt raidis pour pouvoir enlever facilement la petite peau qui les couvre. 3° Rafraîchir les morceaux de la carapace et de plastron; retirer les écailles, les marquer en grande marmite avec les ailerons, 25 litres d'eau et 150 grammes de sel. 4° Cuire doucement pendant cinq heures puis retirer les morceaux, les ailerons, qui sont usités diversement, sont retirés au bout de trois heures,

et mis de côté. Détacher la chair d'après les os, les détailler en morceaux de trois centimètres de côté et les mettre dans une terrine d'eau froide. 5° D'autre part, réunir en marmite 6 kilos de bœuf, 2 kilos de jarret de veau, 2 poules, un pied de veau blanchi et les débris de viande recueillis dans l'intérieur de la tortue. Mouiller avec la cuisson de la tortue; ajouter une garniture de marmite, plus un fort bouquet de persil et quatre branches de céleri. Faire partir, écumer et cuire doucement pendant 4 à 5 heures. 6° Passer le bouillon à la serviette, le remettre en marmite avec les morceaux de tortue, et faire ébullitionner doucement pendant 25 minutes. 7° Au moment de servir ajouter au potage un décilitre d'infusion obtenue avec 3 grammes et demi de basilic, 3 grammes marjolaine, 1 gramme thym et 3 grammes sarriette.

Nota. — Le service anglais comporte comme accompagnement du potage tortue, un petit verre du Milke-Punch suivant:

Milke-Punch pour 20 personnes. — Infusion de deux petits zestes d'orange et autant de zestes de citron dans 3 décilitres et demi de sirop à 17° (soit 2 décil. 25 d'eau et 110 grammes de sucre) ; 3 décil. de rhum, et 1 décil. de kirsch, 1 décil. et demi de lait; le jus de 3 oranges et de 3 citrons. Mélanger le tout laisser reposer pendant 3 heures, filtrer et servir froid. (*Escoffier et Gilbert*).

POTAGE ANGLAIS DE POISSON A LADY MORGAN. — Après avoir levé les filets d'une moyenne barbue, d'une sole et d'une petite anguille, vous coupez par fragments les arêtes et les parures des filets, que vous mettez dans une moyenne casserole, en y joignant une bouteille de vin de Champagne, la chair d'un citron, les parures d'une livre de truffes, deux oignons, une carotte, un pied de céleri et deux poireaux, le tout émincé, puis une demi-feuille de laurier; une petite parcelle de

thym, de basilic, de romarin, de marjolaine, une petite pincée de muscade râpée et de poivre de Cayenne, deux clous de girofle, deux anchois bien lavés et un peu de sel ; faites mijoter cet assaisonnement durant une heure, et le passez au tamis de soie, pour le verser ensuite dans un bon consommé au blond de veau.

Maintenant vous sautez les filets de barbue, de sole et d'anguille, puis vous les parez en petites escalopes; puis vous faites avec un gros merlan une farce à quenelle; vous y mêlez un beurre d'écrevisses pour remplacer le beurre fin que vous y mettez ordinairement; vous faites avec cette farce de petites quenelles, que vous formez dans des cuillers à café et les pochez dans du consommé; ensuite vous coupez les truffes parées (cuites au consommé) avec un coupe-racines d'un pouce de diamètre, pour les couper ensuite en escalopes de deux lignes d'épaisseur; étant prêt à servir, vous égouttez les quenelles et les déposez dans la soupière avec les escalopes de poisson, que vous égouttez sur une serviette, ainsi que les truffes et une vingtaine de champignons tournés bien blancs, deux douzaines d'huîtres, autant de queues de crevettes et celles des écrevisses qui vous ont servi à faire le beurre pour la farce.

Vous devez clarifier le consommé du potage en y mêlant les parures des filets de poisson et leur cuisson, ainsi que le consommé des quenelles, des truffes, le fonds des huîtres ; au moment de servir, vous le versez tout bouillant dans la soupière garnie ainsi que nous l'avons démontré ci-dessus.

Ce potage splendide et savoureux est du goût des appréciateurs de la science culinaire. Je l'ai servi pour la première fois à Boulogne, près Paris, chez M. le baron de Rothschild, le jour même où j'eus l'honneur d'être présenté à la célèbre Lady Morgan. (*Carême*).

II.

LES SAUCES.

LES SAUCES.

VELOUTÉ OU COULIS BLANC. — Ayez noix ou sous-noix, ou une partie d'un cuissot de veau; mettez-le dans une casserole beurrée, avec quelques lames de jambon, une cuillerée de consommé bien corsé, trois ou quatre carottes, autant d'oignons; faites partir le tout sur un feu assez vif; quand vous verrez que votre mouillement est réduit et qu'il pourrait s'attacher, mouillez-le avec du consommé à raison de la quantité de vos viandes et de la force de votre consommé; quand le tout sera bien bouillant, retirez-le sur le bord du fourneau, ajoutez-y quelques échalotes, quelques queues ou tournures de champignons, dans lesquels vous n'aurez point mis de citron, de crainte qu'il ne fasse aigrir votre sauce; mettez-y un bouquet bien assaisonné comme pour l'espagnole, et ayez soin de le retirer dès qu'il sera cuit, en l'exprimant entre deux cuillers, retirez également les viandes lorsquelles seront cuites; ayez soin, durant que votre sauce est sur le feu, de faire un roux blanc pour la lier. Voici la manière de vous y prendre. Faites fondre une livre d'excellent beurre; tirez-le au clair dans une casserole pour en supprimer le lait de beurre et les autres effondrilles qui s'y trouvent. Quand cela est fait, vous prenez de la fleur de farine de froment et vous en mettez une suffisante quantité dans votre beurre, que vous remuez au point qu'il soit parfaitement bu par la farine et ensuite vous mettez la casserole sur un feu doux; vous remuez constamment pour que votre roux ne prenne point de couleur; vous le flairez et lorsque vous sentez que la farine est cuite, vous délayez le tout ou une partie avec le mouillement de votre velouté; cela fait, ayez soin de tourner continuellement

votre farce, pour que la farine ne tombe point au fond et qu'elle ne s'attache pas. Dégraissez votre velouté, passez-le à l'étamine; remettez-le sur le feu, dégraissez-le de nouveau et faites réduire; retirez-le; mettez-le dans un vase; passez et vannez de crainte qu'il ne forme une peau. (*Laguipière*).

FONDS DE BŒUF. — Mettez au fond d'une casserole profonde un lit d'oignons coupés en tranches, une pincée de sel et quelques carottes coupées par rouelles; disposez là-dessus un jarret de bœuf charnu, un jarret de veau et du jambon, mouillez le tout d'un bon bouillon, couvrez la casserole et laissez suer la viande dans son jus pendant quatre heures, après quoi vous retirerez la viande du liquide, vous la couperez en dés, puis remettrez le tout dans le jus en ajoutant quelques petits oignons piqués d'un clou de girofle et un bouquet garni. Fermez hermétiquement la casserole et laissez cuire encore. Lorsque la viande aura rendu son jus, vous passerez le jus au tamis, vous le dégraisserez, vous mettrez les dés de viande dans une presse pour extraire le reste du jus que l'on mélange au fonds déjà obtenu. — Ce fonds servira pour la confection des sauces et des potages. (*Magire.*)

JUS DE VEAU. — Mettez au fond d'une casserole quelques oignons blancs coupés par tranches et 2 ou 3 carottes ou panais; ajoutez-y une tranche de lard; taillez en morceaux 1 kilog. de maigre de veau, placez-les au-dessus des oignons; versez sur le tout 2 verres de bouillon de bœuf, bouchez bien votre casserole et mettez-la sur un feu doux, qu'il suffise à faire bouillonner doucement le veau et les légumes; salez et épicez modérément; laissez cuire à petit feu 2 ou 3 heures et lorsque le veau sera bien cuit, sortez-le, donnez-lui des coups de couperet pour le hacher grossièrement; mettez-le à la presse pour en exprimer tout le suc; mêlez ce suc avec tout le jus de la

casserole, passez le tout au tamis, et vous aurez un jus de veau excellent, propre à nourrir de fines entrées. (*Cuisine de santé.*)

BLOND DE VEAU BOURGEOIS. — C'est une espèce de coulis très malsain, si on le prépare d'après la méthode de la plupart des cuisiniers, quoi qu'il soit possible d'y suppléer avec le secours des jus de bœuf ou de veau.

Il faut commencer par tirer un bon jus de veau, en suivant les détails précédents, excepté qu'au lieu de couper la viande en morceaux, vous la coupez par tranches minces; mettez-les sur un lit d'oignons, carottes, avec un ou deux panais piqués d'un clou de girofle et très peu de bouillon; faites mijoter le tout d'abord à petit feu, ensuite à un feu vif, jusqu'à ce que la viande se rissole et s'attache même un peu à la casserole. Sortez alors la viande, remettez sur le feu la casserole avec son jus, ajoutez-y du beurre frais pétri avec de la fleur de farine, que vous remuerez avec une cuiller, jusqu'à ce qu'en se cuisant, elle se colore et se mêle parfaitement au jus; versez-y alors peu à peu deux verres de bouillon et faites bouillir le tout pendant une bonne heure, de sorte qu'il en résulte un coulis d'un beau blond doré qui ait autant de consistance qu'une crème.

Il faut passer au tamis le blond de veau fini au point qu'on le désire, et l'employer ensuite à donner du corps aux entrées.

Si le blond de veau n'est pas assez coloré, on y remet les tranches de veau rissolées, et elles achèvent de lui donner un surcroît de couleur; s'il est trop épais, on y ajoute un peu de bouillon; s'il est trop clair, on le fait cuire un peu plus, en observant de le remuer souvent avec une cuiller, afin qu'il ne prenne sa consistance que par degrés et ne se coagule pas en grumeaux. (*Cuisine de santé*).

MIREPOIX. — Coupez en petits dés 125 grammes de jambon maigre, que vous mettrez dans une casserole avec 250 grammes de beurre, 2 carottes émincées, gros oignon émincé de même et un bouquet garni. Vous laisserez mijoter pendant une heure en remuant souvent et déglacerez au madère. (*Magire.*)

MARINADE CUITE. — Mettez dans une casserole gros de beurre comme un œuf, une ou deux carottes en tranches, ainsi que des oignons, une feuille de laurier, la moitié d'une gousse d'ail, un peu de thym et de basilic, du persil en branche, deux ou trois ciboules coupées en deux; faites passer le tout sur un bon feu; quand vos légumes commenceront à roussir, vous les mouillez avec un poisson de vinaigre blanc et un demi-setier d'eau; mettez-y sel et gros poivre; laissez bien cuire cette marinade; après passez-la au travers d'un tamis et servez-vous-en au besoin. (*Laguipière.*)

COULIS OU PURÉE DE VOLAILLE A LA REINE. — Faites rôtir trois beaux poulets gras à blanc comme pour entrée; lorsqu'ils seront refroidis, enlevez-en toutes les chairs; faites-les hacher et piler parfaitement; ajoutez-y alors deux onces d'excellent beurre; ayez toute prête, réduite et finie d'un morceau de glace de volaille, une béchamel grasse; jetez-y les chairs et remuez sans faire bouillir; passez à l'étamine et gardez chaud au bain-marie, surtout sans que l'eau soit en ébullition. Au moment de servir, ayez douze œufs frais pochés, douze filets mignons décorés, égouttez les œufs; mettez la moitié de la purée sur le plat, les œufs autour, entre chacun un filet mignon à cheval, le reste de la purée et masquez-la de béchamel.

Observation. — Cette purée sert également à garnir une casserole au riz, des petites cassolettes, des timbales de nouilles et des petites bouchées. (*Carême.*)

COULIS D'ÉCREVISSES. — Faites un coulis brun. D'autre part, vous ferez cuire une trentaine d'écrevisses au court-bouillon. Epluchez les écrevisses dès qu'elles seront cuites, et pilez-en les écailles dans un mortier, en y ajoutant une douzaine d'amandes douces mondées. Lorsque le tout commencera à former une pâte, vous y ajouterez les queues d'écrevisse épluchées et pilerez de nouveau. Lorsque le tout formera une pâte bien homogène, versez dessus le coulis bouillant en ayant soin de tourner d'une main, avec une cuillère en bois, le contenu du mortier, tandis que de l'autre main, le coulis sera versé lentement. Le mélange étant opéré, vous passez la préparation à l'étamine.

Un savant gastronome a dit: « Le coulis est aux ragoûts ce que la physionomie est à l'homme. C'est lui qui leur donne l'esprit, la couleur et la vie. » Cela est vrai surtout du coulis d'écrevisses, qui est une des plus délicieuses choses que l'on puisse imaginer, et qui s'associe avec bonheur à toutes sortes de potages, de ragoûts et même de légumes.

On peut aussi faire des coulis au maigre, en remplaçant la viande par du poisson, soit un brochet soit une anguille coupée par tronçons, en opérant du reste comme pour le coulis brun au gras, et en remplaçant le consommé par du court-bouillon dans lequel on aura fait cuire du poisson. (*Périgord*).

ASPIC. — Lavez quatre œufs; cassez-les et jetez-les avec leur coque dans une casserole un peu haute; mêlez-y deux cuillerées à bouche de bon vinaigre blanc et un demi-verre de consommé froid; fouettez le tout pendant 5 minutes avec un petit fouet d'osier, après quoi vous y mettrez à peu près 2 litres de consommé, et vous porterez la casserole sur le feu, en remuant toujours son contenu avec le fouet; dès que l'ébullition se manifeste, retirez-la sur l'angle du fourneau, couvrez-la, posez sur le cou-

vercle trois charbons ardents; et laissez bouillir à petit feu environ une demi-heure. Dans cet intervalle, attachez au dos d'une chaise une serviette pliée en quatre doubles, au-dessous de laquelle vous placez une terrine. C'est dans la serviette que vous devez passer par deux fois votre aspic, afin de la mieux clarifier; si, après la deuxième opération, la clarification n'était pas suffisamment obtenue, il faudrait la renouveler. (*Durand*).

DEMI-GLACE. — Pour obtenir une demi-glace, il faut d'abord faire suer dans une casserole une plaque de lard, un jarret de veau, des carcasses et des abatis de volaille et une vieille poule, il faut mouiller ensuite, avec une cuillère à pot de consommé ou de bouillon doux et faire tomber en glace ; alors on mouille de nouveau avec du bouillon ou du consommé, de manière à couvrir toute la cuisson; on y ajoute une carotte, un oignon piqué de deux clous de girofle; on écume le tout, et enfin, on le fait bouillir jusqu'à ce que la viande soit bien cuite; alors on passe le liquide au tamis; quand il est froid, on le clarifie et enfin on le met après cette opération dans une casserole haute de bords et bien étamée, où on le fait réduire en demi-glace; ce dont on juge quand le liquide est rapproché à l'épaisseur d'un coulis. (*Durand*).

BEURRE D'ÉCREVISSES. — Faites cuire à l'eau cent écrevisses; séparez-en les pattes et les coques que vous ferez sécher à la bouche du four, bien doux; pilez-les ensuite jusqu'à ce qu'elles soient bien pulvérisées; joignez-y alors dix onces de bon beurre que vous pilerez également, et délayez ce mélange avec quelques cuillerées d'eau; passez le tout à l'étamine pour en exprimer le suc et faites tomber dans une casserole d'eau chaude; enlevez les parties de beurre qui restent au-dessus et versez-les dans un plat profond, rempli d'eau froide, afin qu'elles se figent; lorsqu'elles seront bien refroidies, vous les

épongerez avec un linge, pour les dégager de l'eau qu'elles pourraient encore contenir. (*Cuisinier Durand*).

BEURRE D'ANCHOIS. — Pilez une douzaine d'anchois, passez-les au tamis, et pétrissez-les avec un poids égal de beurre.

BEURRE A LA MAITRE D'HOTEL. — Travaillez ensemble 1 cuillerée de fines herbes, 200 gr. de beurre fin, le jus d'un demi citron, une pincée de sel et une pointe de noix de muscade. (*Valiot.*)

ESSENCE DE GIBIER. — Dans une casserole de capacité suffisante, mettez un lièvre et deux perdrix, quelques carottes et oignons, deux clous de girofle; mouillez le tout avec une bouteille de bon vin blanc, et posez la casserole sur un feu ardent. La réduction se fera rapidement, et bientôt le vin et le jus que le gibier aura rendu formeront une glace brune; laissez réduire cette glace elle-même jusqu'à ce que les viandes commencent à s'attacher, mouillez alors avec du consommé, couvrez la casserole et faites bouillir avec feu dessus et dessous jusqu'à ce que le gibier soit complètement cuit. Enlevez ensuite le lièvre et les perdrix et passez à l'étamine tout le contenu liquide de la casserole. Ce contenu sera une excellente essence de gibier. On comprend néanmoins que cette essence peut s'obtenir dans d'autres proportions, et être plus ou moins forte, selon que, pour la même quantité de liquide, on emploiera plus ou moins de gibier. Les proportions que nous indiquons ne sont qu'une sorte de terme moyen auquel on n'est pas obligé de se tenir. (*Périgord*).

ESSENCE DE JAMBON. — Elle se prépare comme l'essence de gibier, en remplaçant le gibier par du jambon. (*Périgord*).

ESSENCE DE CHAMPIGNONS. — Après avoir épluché des champignons, mettez-les dans une terrine; couvrez-les d'une couche de sel de cuisine et laissez-les macérer pendant douze ou quinze heures. Retirez alors les champignons du sel, mettez-les à une forte pression et recueillez-en tout le jus. Faites bouillir le jus en y ajoutant des épices, écumez-le avec soin, laissez-le refroidir, et mettez-le dans des fioles que vous boucherez hermétiquement. (*Périgord.*)

SAUCE A L'ESPAGNOLE. — Prenez une, deux ou trois noix de veau ; foncez une casserole de lard et de jambon, de ce dernier surtout en plus grande quantité ; mettez vos noix dessus, avec une bonne cuillerée de consommé bien corsé, cinq ou six carottes tournées, autant d'oignons; faites partir le tout comme le coulis général, et mettez-le sur un feu doux, afin que vos noix jettent leur jus. Lorsque la glace sera bien formée, ce que vous reconnaîtrez au fond de la casserole qui doit être d'un beau jaune, retirez-la du feu, piquez alors vos noix avec votre couteau, pour que le reste du jus s'en exprime, mouillez-les avec du consommé dans lequel vous aurez fait cuire une quantité suffisante de perdrix, de lapins ou de poulets; mettez un bouquet de persil et ciboules, assaisonné de deux clous de girofle par noix de veau, d'une demi-feuille de laurier, d'une gousse d'ail, d'un peu de basilic ou de thym; faites bouillir le tout; retirez-le sur le bord du fourneau et dégraissez-le; au bout de deux heures, liez votre espagnole avec le roux comme un coulis général; lorsqu'elle sera liée de manière à être plus claire qu'épaisse, laissez-la bouillir une demi-heure ou trois quarts-d'heure, pour que le roux s'incorpore; alors, dégraissez et passez cette espagnole à l'étamine dans une autre casserole; remettez-la sur le feu pour la faire réduire d'un quart: elle pourra vous servir pour tous les ragoûts au brun. Vous y mettrez le vin que vous jugerez à propos,

soit de Madère, de Champagne ou de Bourgogne, selon les petites sauces dont vous aurez besoin. Ma coutume n'est pas de mettre le vin dans l'espagnole générale, attendu qu'on ne met point tout au vin, et qu'avec le vin elle peut s'aigrir du jour au lendemain, si tout n'est pas employé dans la journée, ce qui ferait *une perte;* mon habitude encore est de ne point faire réduire les vins seuls, ce qui leur donne souvent un goût d'alambic, et fait évaporer toute la partie spiritueuse; conséquemment je les fais réduire avec la sauce à une demi-glace ou gros comme le pouce de glace, ou même davantage, quand c'est pour des petites sauces, et selon le besoin que j'ai qu'elles soient plus ou moins corsées. (*Beauvilliers.*)

BÉCHAMEL. — Faites fondre un morceau de beurre; délayez-y une cuillerée de farine, sel, poivre blanc; mouillez d'un verre de lait bouillant, peu à peu, en tournant toujours; ajoutez du persil haché fin; faites bouillir, tournez encore et faites-y réchauffer ce que vous voulez servir. Pour la faire plus distinguée, mettez dans une casserole du beurre, oignons en tranches, carottes, bouquet de persil, champignons; passez sur le feu; mouillez avec du lait bouillant, peu à peu et en tournant toujours, sel, poivre blanc, muscade; tournez jusqu'à ce qu'il bouille; laissez cuire très-doucement trois quarts d'heure, passez dans une passoire; faites dans une casserole un roux blanc avec 3 cuillerées de farine, versez-y le bouillon de lait, faites bouillir 3 minutes. (*Audot.*)

SAUCE HOLLANDAISE. — Ayez 120 gr. de beurre, toujours de la meilleure qualité; faites réduire dans une casserole de la contenance d'un litre 2 cuillerées à bouche de vinaigre assaisonné de 5 gr. de sel et 3 gr. de poivre blanc; votre réduction doit vous donner une cuillerée à café de vinaigre; retirez du feu et ajoutez 2 cuillerées à bouche d'eau froide et 2 jaunes d'œufs en ayant soin de



Antonin Carême
de Paris

retirer les germes et de ne laisser aucune partie du blanc.

Remettez sur un feu doux et tournez avec une cuiller de bois; aussitôt que les jaunes commencent à prendre, retirez du feu, ajoutez 20 gr. de beurre, tournez avec la cuiller jusqu'à ce que les 20 gr. de beurre soient fondus; remettez sur le feu une minute et ajoutez 20 gr. de beurre; retirez encore une fois du feu, ajoutez également 20 gr. de beurre.

Ce travail doit se répéter jusqu'à l'emploi de 120 gr. de beurre, 20 gr. par 20 gr. N'ajoutez une nouvelle quantité de beurre que lorsque la précédente est bien fondue.

Après avoir mêlé la 3e partie du beurre, versez dans la casserole une cuillerée à bouche d'eau froide pour empêcher la sauce de tourner.

Lorsque le beurre aura été employé, vous verserez encore une nouvelle cuillerée d'eau pour que la sauce ne soit pas trop liée; si malgré cette précaution, elle marquait le dos de la cuiller à plus de trois millimètres d'épaisseur, vous ajouteriez une troisième cuillerée d'eau froide.

Goûtez la sauce et assaisonnez suivant le goût des personnes.

Observation. — Il arrive souvent que l'on mêle à la hollandaise, soit sauce blanche, soit farine ou fécule; suivant moi, c'est en dénaturer le caractère et le goût. Ces additions n'ont d'autre effet que de compliquer inutilement le travail et en même temps de changer le principe de la sauce qui ne doit avoir absolument pas d'autre base que le jaune d'œuf et le beurre. La sauce hollandaise faite dans les vrais principes est pour les connaisseurs la reine des sauces blanches. (*J. Gouffé,* Livre de Cuisine, Hachette, éd.).

SAUCE BÉARNAISE. — 1° Hachez 6 à 8 échalotes, que vous mettez dans une casserole, avec le quart d'un verre

de vinaigre; posez sur le feu jusqu'à réduction des trois quarts; passez cette essence que vous tenez de côté.

2° Dans une casserole, mettez 6 jaunes d'œufs, 150 grammes de beurre, poivre et muscade; placez-la sur feu modéré (ou au bain-marie), et travaillez la sauce tout doucement pour lier le tout ensemble, après quoi vous lui additionnez à peu près son même volume de glace de viande fondue. Finissez la sauce en lui ajoutant l'essence d'échalotes, et le jus d'un citron si besoin est. Observez que, pendant le travail, la sauce ne doit pas bouillir; sans quoi elle tournerait. Si cela arrivait, on ajouterait un peu d'eau froide, de même si elle était trop épaisse.

Observation. — Cette sauce peut se faire sans glace de viande; dans ce cas, on doit y mettre le sel nécessaire. Goûter et suivre exactement la recette ci-dessus.

La sauce béarnaise se sert avec toutes sortes de poissons, bouillis, grillés, bifteck, et aussi avec les œufs mollets (5 minutes). (*Audot*).

SAUCE A L'ALLEMANDE. — Mettez dans une casserole des champignons hachés, et gros de beurre comme la moitié d'un œuf; faites bien cuire vos champignons, joignez-y trois cuillerées à dégraisser de velouté travaillé, et une cuillerée de consommé; faites réduire votre sauce; arrivée à son point, jetez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, du persil bien vert haché et blanchi; passez et vannez le tout; mettez le jus de la moitié d'un citron, un peu de mignonnette, passez de nouveau votre sauce et servez-vous en.

Remarque. — Faute de velouté, singez vos champignons, délayez le tout avec d'excellent bouillon, mettez-y un bouquet bien assaisonné d'un clou de girofle, la moitié d'une gousse d'ail, thym et laurier. Votre sauce cuite, retirez votre bouquet, exprimez-le et finissez cette sauce comme la précédente. (*Beauvilliers*).

SAUCE ITALIENNE ROUSSE. — Coupez douze dés de jambon; mettez-les dans une casserole avec une poignée de champignons bien hachés et un citron coupé en grosses tranches, duquel vous aurez ôté tout le blanc et les pépins; ajoutez une cuillerée à bouche d'échalotes hachées, lavées et passées dans le coin d'un torchon, comme pour vos champignons; plus une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle et un quarteron d'huile; passez le tout sur le feu; quand vous vous apercevrez que le citron et les ingrédients sont presque cuits, retirez le citron, et mettez une cuillerée de persil haché, une cuillerée d'espagnole, un demi-setier de bon vin blanc, sans l'avoir fait réduire, et un peu de mignonnette; faites ensuite réduire votre sauce et dégraissez-la; ôtez le jambon, et, lorsque votre sauce aura atteint son degré de réduction, retirez-la. (*Beauvilliers*).

SAUCE POIVRADE. — Coupez une lame de jambon en douze petits dés; mettez-les dans une casserole, avec un petit morceau de beurre, cinq ou six branches de persil, deux ou trois ciboules coupées en deux, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de basilic, du thym et un clou de girofle; passez le tout sur un bon feu; lorsqu'il sera bien revenu, mettez-y une pincée de poivre fin, une cuillerée à dégraisser de vinaigre, quatre cuillerées d'espagnole sans être réduite; remuez votre sauce, faites-la partir; retirez-la sur le bord du fourneau, laissez-la cuire trois quarts d'heure, dégraissez-la et passez-la dans une étamine. (*Beauvilliers.*)

SAUCE HACHÉE. — Mettez dans une casserole une cuillerée à bouche pleine d'échalotes hachées et blanchies, autant de champignons, un peu de persil haché: versez dessus deux ou trois cuillerées à dégraisser de bon vinaigre, et une pincée de mignonnette; faites bouillir et dégraissez; hachez plein une cuiller à bouche de câpres, et

autant de cornichons; lorsque vous voudrez vous servir de cette sauce, ajoutez-y le beurre d'un ou deux anchois; passez et vannez bien le tout: ne faites bouillir ni les cornichons ni les câpres. (*Beauvilliers*).

SAUCE AU BEURRE BLANC. — Après avoir enlevé l'écorce d'un citron, coupez-le par rondelles très minces, et mettez ces rondelles dans une casserole avec 125 grammes de beurre, 250 grammes de graisse de veau, autant de lard râpé, quelques carottes et oignons coupés en tranches, du sel, du poivre, une feuille de laurier, un peu de thym et un demi-verre d'eau. Faites bouillir le tout en remuant sans cesse jusqu'à ce que l'eau étant entièrement évaporée, le résidu soit sur le point de s'attacher; mouillez alors avec un litre de fonds de braise, faites bouillir; écumez et passez à l'étamine. (*Périgord.*)

SAUCE AU BEURRE NOIR. — Faites chauffer du beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur très brune, jetez alors dans ce beurre du persil en branches et versez-le presque aussitôt sur le mets auquel il est destiné; vous passerez ensuite un filet de vinaigre dans la poêle, et vous le verserez ensuite par-dessus le beurre. (*Périgord*).

SAUCE A LA FINANCIÈRE. — Mettez dans une casserole à ragoût quelques émincés de jambon maigre, une pincée de mignonnette, un peu de thym et de laurier, des parures de champignons et de truffes et deux verres de madère sec; faites mijoter et réduire à petit feu, ajoutez deux cuillerées à ragoût de consommé et deux grandes idem d'espagnole travaillée. Lorsque cette sauce est à moitié réduite, vous la passerez à l'étamine, puis vous la remettez sur le feu en y mêlant un demi-verre de madère; faites réduire à point. Après quoi, vous versez la sauce dans une casserole à bain-marie.

Il est important d'observer que, cette sauce devant servir pour une entrée de gibier à la financière, on doit supprimer le consommé de volaille pour ajouter à la place un fumet de gibier qu'elle devra saucer; ajoutez un peu de beurre au moment du service. (*Carême*).

SAUCE AU VIN DE CHAMPAGNE. — Après avoir habillé deux moyennes soles, vous les coupez en escalopes, et les mettez dans une casserole à ragoût avec une demi-bouteille de vin de Champagne, deux maniveaux de champignons, deux oignons et des carottes émincées, deux échalotes, une petite gousse d'ail, un bouquet assaisonné, un peu de mignonnette et de macis. Faites mijoter et réduire à petit feu pendant trente à quarante minutes ; après quoi vous passez cette essence avec pression par l'étamine; ensuite vous y joignez deux grandes cuillerées à ragoût de sauce allemande, et quatre maniveaux tournés et leur fonds; faites réduire de la manière accoutumée; ajoutez un verre de Champagne, et, dès que la sauce est réduite à point, vous la versez dans une casserole à bain-marie. A l'instant du service, vous y mêlez un peu de glace et de beurre d'Isigny.

Cette sauce convient pour le turbot, le cabillaud, les soles, et généralement le poisson cuit à l'eau de sel ou grillé.

J'ai servi cette sauce pour la première fois, en 1815, à l'Elysée Bourbon. (*Carême*).

SAUCE AUX HOMARDS. — Versez dans une casserole à ragoût un verre de vin de Madère, dans lequel vous ajoutez quelques branches de persil, une échalote, un peu de mignonnette et de muscade râpée. Faites réduire à petit feu; après quoi vous additionnez une cuillerée de consommé ; donnez quelques minutes d'ébullition ; passez cet assaisonnement au tamis de soie dans une casserole à ragoût, contenant deux grandes cuillerées de sauce alle-

mande. Faites réduire à point; puis vous versez derechef un demi-verre de vin de Madère. Réduisez de nouveau, et passez la sauce à l'étamine dans une casserole à bain-marie. A l'instant de servir, vous y mettez un peu de jus de citron et un peu de beurre: la sauce doit être presque bouillante; alors vous y mêlez légèrement les chairs d'un homard cuit au Madère, que vous avez coupées en petits dés.

Cette sauce étant au vin de Madère, on ne doit pas y ajouter de persil haché, comme cela se pratique dans la sauce au beurre aux homards. On peut également y mêler un beurre de homards. (*Carême*).

SAUCE A LA RÉGENCE. — Après avoir habillé une moyenne carpe de Seine, vous la coupez par tronçons (ayez soin d'ôter la pierre d'amertume qui se trouve à la naissance de la tête), et la mettez dans une casserole à ragoût, en y joignant deux oignons et deux maniveaux émincés, un peu de persil en branches, un fragment de feuille de laurier, du thym et basilic, deux clous de girofle, une pincée de mignonnette, un peu de macis et de quatre épices, de tout en très petite quantité; ensuite vous y versez une demi-bouteille de vin de Porto et les parures d'une livre de truffes (que vous parez légèrement en les arrondissant). Faites mijoter à très petit feu pendant trente à quarante minutes, afin d'obtenir la quintessence de l'assaisonnement, que vous passez ensuite à l'étamine.

Maintenant vous ajoutez assez d'espagnole travaillée pour saucer une entrée. Lorsque la sauce est réduite à point, vous y versez un verre de Porto et la livre de truffes à cru; continuez de faire réduire la sauce à petit feu, selon la règle; puis vous y joignez quatre maniveaux de moyens champignons tournés, et leurs fonds; après quelques minutes d'ébullition vous la passez à l'étamine dans une casserole à bain-marie; au moment de servir,

vous ajoutez un peu de glace de volaille et de beurre d'Isigny.

Observation. — L'addition des truffes à cru, donne à cette sauce un goût exquis, et la constitue l'une des plus succulentes pour servir le poisson cuit au court-bouillon.

J'ai servi cette sauce pour la première fois en 1816, au prince-régent d'Angleterre au pavillon de Brighton. J'ai quelquefois servi cette sauce en y laissant les champignons et les truffes, je lui donnais alors le nom de ragoût aux truffes à la régence. (*Carême*).

SAUCE A LA RAVIGOTE PRINTANIÈRE. — Après avoir épluché une poignée de cerfeuil, un peu d'estragon, de petite civette, et quelques feuilles de pimprenelle, vous lavez cette ravigote à l'eau froide; puis vous la faites blanchir dans un poêlon d'office à l'eau bouillante, avec un peu de sel; après quelques minutes d'ébullition, vous l'égouttez et la faites rafraîchir; ensuite, vous la pressez parfaitement; et, après l'avoir pilée en purée, vous la faites passer par le tamis de soie.

Au moment du service, vous devez avoir dans une casserole à bain-marie de la sauce allemande, pour saucer une entrée, étant presque bouillante; vous y joignez un peu de glace et de beurre, une pointe de vinaigre à l'estragon, puis de la ravigote, juste ce qu'il en faut pour donner à cette sauce une teinte vert-pistache; et servez. (*Carême*).

SAUCE A LA DUXELLE. — Après avoir haché un maniveau de champignons, vous le mettez dans une casserole à ragoût avec une cuillerée à bouche de persil haché, une idem de truffes, deux échalotes et une pointe d'ail également hachée; puis vous y mêlez un peu de gras de lard râpé, un peu de beurre fin, deux clous de girofle, un peu de mignonnette et de muscade râpée, un fragment de feuille de laurier, de thym et de basilic. Après avoir légèrement passé cet assaisonnement sur un feu modéré, vous

y joignez un verre de Champagne ou de Chablis, et le faites entièrement réduire; après quoi vous avez soin de retirer les fragments d'aromates et les deux clous de girofle; puis vous ajoutez quatre grandes cuillerées de sauce allemande; après avoir fait réduire d'un tiers, vous déposez cette sauce dans une petite terrine, et vous en servez pour les entrées de filets de poisson, de volaille, de gibier, et généralement pour les entrées indiquées en papillottes. (*Carême*).

SAUCE AUX HUITRES. — Faites ouvrir dix douzaines de grosses huîtres bien fraîches et bien grasses, puis vous les mettez dans leur eau sur le feu, en la remuant de temps en temps, afin qu'elles aient une égale cuisson. Lorsqu'elles sont prêtes à bouillir, vous les retirez de leur eau avec une cuiller percée (lorsqu'on les égoutte dans une passoire, il est rare que les huîtres ne gardent point de gravier, ce qui les fait croquer; tandis qu'en les égouttant par cuillerées, cela n'arrive jamais).

Lorsque l'eau est déposée, vous en prenez une cuillerée à ragoût que vous ajoutez dans de l'allemande en suffisante quantité pour l'entrée que vous voulez saucer; puis vous additionnez une cuillerée à bouche de persil haché et blanchi, une idem de glace, un peu de beurre fin, un jus de citron, une pointe de poivre blanc et de muscade râpée, et les huîtres que vous avez parées. A cet effet, vous ôtez de chaque huître le durillon et la barbe, afin de n'employer que le gras de l'huître; ayez soin d'ôter une petite partie noire qui se trouve entre le durillon et le gras, que vous conservez. (*Carême*).

SAUCE A LA VÉNITIENNE. — Au moment du service vous avez en ébullition, dans une casserole à bain-marie, deux grandes cuillerées à ragoût de sauce allemande pour saucer une entrée, alors vous y mêlez une bonne pincée de feuilles d'estragon coupées en petits

filets que vous faites blanchir et égoutter ensuite sur un tamis de soie, puis une cuillerée de glace de volaille, un peu de beurre d'Isigny, une pointe de muscade râpée et un filet de bon vinaigre à l'estragon; servez.

Cette sauce est excellente pour des entrées de volaille, en entrées de broche ou poêlées, puis pour des entrées de poisson grillé ou cuit à l'eau de sel. (*Carême.*)

SAUCE AU BEURRE ET AUX CAPRES. — Mettez dans une petite casserole une grande cuillerée à ragoût de grande sauce au beurre, marquée selon la règle. Ajoutez un peu d'eau ou de consommé, un peu de poivre fin, de muscade râpée et un peu de sel. Lorsque l'ébullition a lieu, vous retirez la sauce du feu, puis vous y mêlez une demi-livre de beurre d'Isigny, un filet de vinaigre ordinaire et une cuillerée à bouche de câpres fines. Servez. (*Carême.*)

SAUCE TOMATE. — Coupez en deux dix grosses tomates de bonne maturité, après en avoir ôté le jus et les graines; vous les mettez dans une casserole à ragoût, en y mêlant un peu de thym, de laurier, de mignonnette, et quelques fragments de jambon maigre; couvrez la casserole. Lorsque l'ébullition a lieu, faites mijoter doucement les tomates afin qu'elles se fondent bien parfaitement. Vingt minutes après, vous y joignez deux grandes cuillerées d'espagnole travaillée; puis vous la recuisez à point, et la passez en purée par l'étamine fine. Ensuite vous la déposez dans une casserole à bain-marie. On peut, au moment du service, y joindre un peu de glace et de beurre.

Cette sauce aigrelette convient pour le bœuf braisé, les rosbifs, les biftecks et les grillades en général. (*Carême*).

SAUCE A LA FRANÇAISE. — Mettez dans une casserole à bain-marie de la sauce béchamel maigre; lors-

qu'elle est presque bouillante, vous y joignez une pointe d'ail, un peu de muscade râpée et une essence de champignons. Quand elle a jeté quelques bouillons et à l'instant de servir, vous y joignez un beurre d'écrevisses, afin de la colorer d'une teinte rosée.

Cette sauce a une physionomie qui lui est particulière, et elle ne le cède en rien aux autres sauces pour servir le poisson. Elle convient parfaitement pour les pains de carpe, de brochet, de saumon. et en général pour les entrées de poissons. On peut y ajouter des queues d'écrevisses et de petits champignons tournés bien blancs. J'ai servi cette sauce pour la première fois chez le prince Paul de Wurtemberg.

Cette sauce étant maigre, elle sert pour les deux cuisines. (*Carême*).

SAUCE A L'ORANGE. — Prenez trois oranges, coupez-les en deux, exprimez-en le jus dans un tamis que vous poserez sur un vase de terre ou de faïence ; coupez en deux vos moitiés d'oranges dont vous aurez exprimé le jus, ôtez-en toutes les chairs, c'est-à-dire, laissez le moins de blanc possible au zeste; coupez ce zeste en petits filets, faites-le blanchir, égouttez-le, mettez-le dans un jus de bœuf bien corsé, avec une pincée de gros poivre, retirez sur le bord du fourneau votre casserole, mettez-y le jus de vos oranges, saucez-y vos filets, et que le zeste soit dessus. (*Beauvilliers*).

SAUCE AUX HATELETS. — Hachez un peu de persil, ciboules et champignons; mettez ces fines herbes dans une casserole avec un morceau de beurre; passez-les, singez-les et mouillez-les avec une cuillerée à pot de consommé; assaisonnez cette sauce d'un peu de sel, gros poivre, de la muscade râpée et d'une demi-feuille de laurier; faites-la aller sur un bon feu, ayant soin de la tourner jusqu'à ce qu'elle ait atteint son degré de

cuisson, c'est-à-dire qu'elle soit réduite à consistance d'une bouillie claire ; retirez-en le laurier; liez-la avec deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon, et servez-vous-en. (*Beauvilliers*).

SAUCE A LA NOMPAREILLE OU A L'ARLEQUINE. — Coupez des petits dés de jambon bien égaux, des truffes de même, en égale quantité; mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre; posez votre casserole sur un feu doux; laissez cuire environ un quart d'heure, si vous voulez, votre sauce blanche, mettez trois cuillerées à dégraisser de votre velouté; et si vous voulez qu'elle soit rousse, employez de votre espagnole réduite; ajoutez-y un demi-verre d'excellent vin blanc et une cuillerée de consommé; faites réduire; mettez-y des blancs d'œufs durs et des champignons, en même quantité, coupés comme le jambon et les truffes; ajoutez des queues d'écrevisses coupées de même, et, s'il s'en trouve, des œufs d'écrevisses; finissez votre sauce avec gros de beurre comme une noix et demie, et servez. (*Carême.*)

SAUCE AU PAUVRE HOMME. — Prenez cinq ou six échalotes, ciselez et hachez-les; ajoutez une pincée de persil haché bien fin; mettez le tout dans une casserole, soit avec un verre de bouillon, soit avec du jus ou de l'eau en moindre quantité, et une cuillerée à dégraisser de bon vinaigre, du sel, une pincée de gros poivre; faites bouillir vos échalotes jusqu'à ce qu'elles soient cuites, et servez. (*Carême*).

SAUCE DITE POÊLEE. — Prenez deux livres de veau et autant de lard ou de jambon; coupez-les en forme de dés un peu gros, deux carottes, trois oignons blancs aussi coupés en dés, une livre de bon beurre, clous de girofle, basilic, laurier concassé, thym, sel, poivre; mettez le tout dans une casserole et faites bouillir sur un

petit feu. Quand cela sera réduit, ajoutez une cuillerée à pot de bouillon non dégraissé; après un nouveau bouillon, vous retirerez votre poêle et la mettrez dans une terrine. (*Martin*).

MAYONNAISE. — Il faut jeter dans une petite terrine deux jaunes d'œufs du jour; un peu de sel et le quart d'une cuillerée de vinaigre; remuez bien ce mélange avec une cuillère de bois, et lorsque la mayonnaise commence à se lier, ajoutez-y en remuant toujours une cuillerée à bouche d'huile, que vous ferez tomber goutte à goutte; faites de même pour quelques gouttes de vinaigre que vous y ajouterez également, et que la cuiller de bois frotte constamment les parois de la terrine; ce frottement fera blanchir votre sauce. Lorsqu'elle sera bien liée, mêlez-y de l'huile à plus forte dose en y maniant toujours un peu de vinaigre; ajoutez à ce mélange un peu d'aspic congelé. Placez-vous pour faire la mayonnaise, dans un lieu frais; si elle venait à se décomposer, ce qui peut arriver, sortez-la de la terrine, dans laquelle vous jetterez un jaune d'œuf du jour et une cuillerée de béchamel que vous mêlerez bien ensemble par le frottement et auxquels vous joindrez peu à peu votre mayonnaise. (*Durand*).

SOUBISE. — Coupez des oignons à dés, joignez-y une petite tranche de jambon, et faites cuire à bien petit feu, en couvrant votre casserole; prenez garde que le tout ne roussisse pas, et mêlez-y un peu de dégraissis d'un bon fonds de braise ou bien un petit morceau de beurre bien frais; assaisonnez vos oignons, et lorsqu'ils sont bien cuits, mouillez-les avec un peu de velouté, à défaut, jetez-y une pincée de farine, et mouillez un peu après avec du consommé ou du bouillon, faites bouillir doucement en remuant parfois avec la cuiller, et au moment de servir, faites à votre sauce une liaison

avec deux jaunes d'œufs, auxquels vous ajouterez un peu de jus de citron. (*Durand*).

SAUCE AUX TRUFFES A LA PÉRIGUEUX. — Emincez des truffes en liards, ou coupez-les en petits dés; passez-les dans une casserole sur un feu doux, avec un morceau de beurre; laissez-les cuire ainsi, et mettez-y de l'espagnole réduite en raison de la quantité des truffes et selon la pièce que vous avez à saucer; joignez à cette espagnole du consommé ou du bouillon, du vin blanc en égale proportion; laissez-la réduire; dégraissez-la; finissez-la avec un morceau de beurre et servez-vous en. Observez que vous ne devez mettre dans cette sauce aucun acide, tel que citron ou verjus, vu qu'autrement vous ôteriez le moelleux de la sauce, et que le vin que vous devez employer doit fournir assez d'acide. (*Néophysiologie du Goût*).

SAUCE A LA TARTARE. — Hachez deux ou trois échalotes bien fines, un peu de cerfeuil et d'estragon; mettez le tout au fond d'un vase de terre avec de la moutarde, un filet de vinaigre, sel et poivre, selon la quantité qu'il vous en faut; arrosez légèrement d'huile votre sauce, et remuez-la toujours, si vous voyez qu'elle se lie trop, jetez-y un peu de vinaigre; goûtez si elle est d'un bon sel; si elle se trouvait trop salée, remettez-y un peu de moutarde et d'huile. (*Néophysiologie du Goût*).

SAUCE DIABLE. — Mettez dans une casserole six échalotes hachées et lavées, un bon verre de vinaigre, une feuille de laurier, une gousse d'ail et un peu de glace de veau ou de volaille, faites réduire le tout jusqu'à concurrence de demi-glace; ajoutez-y un peu de bon jus, laissez réduire quelques minutes, puis vous terminez cette sauce avec un beurre de piment, une cuillerée d'huile d'olive, passez-la à l'étamine et servez-vous en





aux articles indiqués. Cette sauce ne se fait guère d'avance parce qu'elle n'est demandée que par des amateurs. (*Garlin.*)

SAUCE CHATEAUBRIAND. — Mettez dans une casserole une certaine quantité de jus que vous faites tomber à glace ou alors un peu de demi-glace, une pincée de cayenne et une cuillerée de sauce espagnole; faites réduire jusqu'à ce que cette sauce soit complètement liée et ressemble à un vernis, puis au moment de servir, vous beurrez cette sauce en la vannant, vous ajoutez quelques petites noix de beurre d'Isigny ou de bon Gournay et la terminez par l'addition d'un jus de citron et d'une pincée de persil haché. Cette sauce a un cachet particulier qui lui mérite l'estime des vrais gourmets. (*Garlin.*)

SAUCE ROBERT. — Mettez dans la casserole une petite tranche de jambon et un peu de dégraissis d'un bon fonds de cuisson ou un petit morceau de beurre ; ajoutez trois ou quatre oignons coupés en petits dés; faites roussir à petit feu, en tournant par intervalles avec la cuiller; assaisonnez avec du sel et un peu de poivre; lorsque vos oignons seront cuits et roux, mouillez avec du coulis ou bien, faites avec de la farine et du bouillon un roux, laissez bouillir un moment à petit feu, et lorsque vous voudrez servir, ajoutez une bonne cuillerée à bouche de vinaigre blanc et un peu de moutarde. (*Durand.*)

SAUCE CHAUD-FROID. — Prenez un demi-litre de gelée, deux ou trois jaunes d'œufs, 30 grammes de farine, 60 grammes de beurre. Mettez 30 grammes de beurre dans une casserole, ajoutez la farine et délayez avec la gelée; laissez refroidir un peu; ajoutez les jaunes d'œufs et les 30 grammes restants du beurre. Passez au chinois, et, une fois tiède, nappez le canard. (*Mme Gabrielle Masson*).

SAUCE A LA MATELOTE.— Faites bouillir ensemble un demi-litre de bouillon et un demi-litre de bon vin avec deux feuilles de laurier, un peu, d'estragon, cerfeuil, poivre, sel, et une gousse d'ail; faites réduire le tout au point de consistance; vous pouvez y mettre cuire du poisson ou telle viande que l'on veut dedans, ou bien la servir à part dans une saucière. Elle est agréable et saine. (*D*r *Jourdan-Lecointe*).

SAUCE A LA MAITRE D'HOTEL. — Versez dans une casserole 4 décilitres de velouté réduit; au dernier moment, vannez la sauce, en incorporant 50 grammes de beurre; finissez-la avec le jus de 2 citrons, une pincée de persil haché, une pointe de poivre. — Dans les conditions ordinaires, on emploie simplement une sauce au beurre, qu'on finit avec un beurre maître-d'hôtel. (*Dubois et Bernard*).

SAUCE SUPRÊME. — Prenez les cuisses et carcasses de 3 à 4 poulets crus; faites-les dégorger à l'eau froide pendant une heure; égouttez cette eau, mouillez les viandes juste à couvert avec du bouillon blanc; ajoutez un bouquet de persil garni, un peu de sel, quelques grains de poivre; posez la casserole sur feu, faites bouillir, en écumant; 2 minutes après, égouttez les morceaux de volaille sur un tamis, en conservant la cuisson; rafraîchissez et épongez-les bien, remettez-les dans la casserole avec un morceau de beurre; posez celle-ci sur feu vif, et faites sauter la volaille pendant quelques minutes sans prendre couleur; saupoudrez avec une cuillerée de farine et deux cuillerées d'arrow-root; mouillez aussitôt avec le bouillon réservé et un verre de Sauternes; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez la casserole sur le côté du feu. Une demi-heure après, dégraissez bien la sauce, passez-la au tamis dans une casserole à réduction, et faites-la réduire à feu vif, en la tournant à la

cuillère, et incorporant peu à peu quelques cuillerées de bonne crème crue; quand la sauce est liée de consistance légère, lisse, veloutée, passez-la à l'étamine; finissez-la en incorporant un morceau de beurre fin et le jus d'un citron. (*Dubois et Bernard*).

SAUCE TOULOUSE. — Mêlez dans une casserole à réduction 7 à 8 décilitres de velouté, avec quelques parures crues de truffes et de champignons, ajoutez-y un bouquet garni; réduisez la sauce, en incorporant, peu à peu, 2 décilitres de fonds de volaille concentré; quand elle est réduite d'un tiers, passez-la à l'étamine, mêlez-lui 4 cuillerées de truffes émincées, cuites au moment avec un peu de vin blanc. (*Dubois et Bernard*).

SAUCE MORNAY. — Béchamel serrée avec 2 décilitres par litre de la cuisson du poisson auquel elle est destinée. Ajouter 100 grammes de gruyère et 100 grammes de parmesan râpé et mettre à point avec 200 grammes de beurre.

Observation. — Apprêtée pour tout autre usage, cette sauce est la même moins la cuisson du poisson. (*Escoffier et Gilbert*).

SAUCE VILLEROY. — Sauce allemande réduite à fond avec 1 décilitre et demi par litre d'essence de truffes et de jambon (moitié de chaque). A pour seul usage d'enrober les éléments de préparations dites « à la Villeroy » et était, de ce fait, désignée autrefois sous le nom de « sauce perdue ». (*Escoffier et Gilbert*).

SAUCE MADÈRE. — Demi-glace très réduite, ramenée à sa consistance normale, par addition, hors du feu, de demi-décilitre de madère par litre de sauce. (*Escoffier et Gilbert*).

SAUCE BORDELAISE. — Réduction à trois quarts de 3 décilitres de vin rouge avec 4 échalotes ciselées, pincée de mignonnette, fragments de thym et laurier. Additionner d'un décilitre d'espagnole; dépouiller pendant un quart d'heure et passer. Mise à point avec une cuillerée de glace de viande dissoute, quelques gouttes de jus de citron et 50 grammes de moelle en dés ou en lames pochées. Spéciale aux grillades de boucherie. (*Escoffier et Gilbert*).

SAUCE GRIBICHE. — Déposer dans une terrine deux prises de sel et une de poivre blanc; ajouter le jaune d'un œuf mollet ou dur broyé; ajouter une cuillerée de moutarde anglaise; délayer avec une cuillerée de vinaigre du Chili ou à l'estragon; vanner le tout fortement avec le fouet ou à la fourchette, en lui mélangeant doucement trois cuillerées d'huile d'olive; ajouter ensuite une petite cuillerée de fines herbes blanchies et hachées. Finir en incorporant le blanc des œufs durs haché grossièrement. (*Bautte*).

GARNITURES ET RAGOUTS.

RAGOUT DE FOIE GRAS ET DE TRUFFES AU SUPRÊME. — Après avoir dégorgé et blanchi un petit foie gras de Strasbourg, vous le faites cuire dans une mirepoix, avec un verre de madère. Laissez-le refroidir, puis vous l'égouttez de sa cuisson et le parez en escalopes, en arrondissant les bords avec le couteau afin de les parer convenablement; puis vous émincez quatre grosses truffes du Périgord, et les faites suer 10 minutes dans un peu de beurre d'Isigny, avec un grain de sel et de poivre fin. Après quoi vous en égouttez en partie le beurre, et versez dessus la sauce au suprême en ébullition. Etant prêt à servir, vous mettez la moitié des escalopes de foie gras

dans le plat d'entrée. Ajoutez dessus de l'émincé de truffes; placez-y l'entrée, en observant que la sauce ne doit pas dépasser le bord du plat. Mettez le reste du foie gras dans une saucière et versez dessus l'émincé des truffes avec le reste du suprême. Servez. (*Carême*).

GARNITURE DE TRUFFES AU SUPRÊME. — Coupez huit truffes moyennes pour les parer ensuite en grosses olives; puis vous les faites mijoter cinq minutes dans un peu de consommé de volaille; vous y versez ensuite la sauce au suprême. Après avoir donné quelques bouillons, vous servez votre ragoût de la manière accoutumée. (*Carême*).

GODIVEAU. — Dépouillez un morceau de rouelle de veau de toutes ses membranes et tendons; ôtez toute la graisse, joignez-y le double de graisse de bœuf aussi dépouillée, et la plus sèche qu'il sera possible; hachez et mêlez le tout en ajoutant un peu d'eau et deux jaunes d'œufs; pilez dans un mortier avec un autre jaune d'œuf et de l'eau; assaisonnez d'une manière convenable; joignez-y du persil coupé menu, et pochez comme des quenelles. (*P. Cardelli.*)

RAGOUT D'ESCALOPES DE FILETS DE SOLES A LA VÉNITIENNE. — Après avoir levé les filets d'une sole, vous les lavez et les parez en escalopes pour les sauter au beurre à l'instant du service; alors vous les égouttez, les dressez autour de l'entrée et les masquez avec une partie de la sauce à la vénitienne, dont vous servez le reste dans une saucière. (*Carême.*)

RAGOUT D'ESCALOPES DE HOMARD A LA NAVARIN. — Coupez en escalopes la chair d'un homard cuit au vin de Champagne; faites une douzaine de petites quenelles d'anguilles à la purée de champignons, et les pochez

selon la règle, avec du bouillon maigre; ensuite vous avez préparé de la manière accoutumée la sauce maigre indiquée à la française; joignez-y deux maniveaux de champignons et deux douzaines d'huîtres (la noix seulement); après avoir ébullitionné ce ragoût, vous égouttez les petites quenelles et les masquez comme de coutume; ensuite vous y placez par groupes la chair du homard que vous avez doucement chauffée dans un petit plat à sauter, avec du beurre fondu; servez le reste de la sauce dans une saucière. (*Carême*).

BORDS DE PLATS. — Prenez du pain de pâte ferme, rassis, levez-en la mie par tranches de l'épaisseur d'une lame de couteau; formez de cette mie de petits losanges, des x, des croissants, enfin de toutes les formes que vous voudrez. Cela fait, mettez chauffer de l'huile dans une casserole, et passez-y ces croûtons; faites-en des roux et des blancs; les blancs en leur laissant moins subir l'action du feu. Quand ces croûtons seront bien secs, égouttez-les, faites des caisses de papier blanc, et mettez-les séparément selon leur forme et leur couleur dans chacune de ces caisses. Lorsque vous voudrez vous servir de ces croûtons pour des bords de plats, percez un œuf par la pointe, faites-en tomber une partie du blanc sur un couvercle, battez un peu ce blanc avec la lame de votre couteau; incorporez-y une petite pincée de farine, faites légèrement chauffer votre plat; trempez dans l'œuf un des côtés de vos croûtons, et posez-le sur ce plat, ainsi de suite, jusqu'à ce que votre bord soit formé. Gardez-vous de faire chauffer votre plat plus qu'il ne faut, de crainte que votre bord ne puisse tenir. (*Beauvilliers*).

SALPICON ORDINAIRE. — Il se compose de gorge de ris de veau, de foies gras ou demi-gras, de jambon, de champignons et de truffes, si c'est la saison; coupez

de tout cela en petits dés et d'égale grosseur; au moment de servir ayez de l'espagnole bien réduite, la quantité qu'il vous faut, pour vos chairs; jetez-les dedans; mettez-les sur le feu; remuez-les sans les laisser bouillir, et servez.

On fait de même ce salpicon avec des quenelles ou du godiveau, des blancs de volaille cuites à la broche, des crêtes de coq et des culs d'artichauts; cela dépend de ce que l'on a et de la saison où l'on se trouve. (*Beauvilliers*).

RAGOUT DE CRÊTES ET DE ROGNONS DE COQS EN FINANCIÈRE. — Quand vos crêtes auront été échaudées et cuites dans un blanc, égouttez-les ainsi que les rognons; mettez dans une casserole la quantité convenable de velouté réduit, si vous voulez au roux, employez de l'espagnole réduite, en y ajoutant un peu de consommé; en cas que votre sauce se trouve trop liée, faites mijoter vos crêtes un quart d'heure; joignez-y un instant avant de servir vos rognons, quelques champignons tournés et que vous aurez fait cuire, des culs d'artichauts et de truffes, selon votre volonté. (*Beauvilliers.*)

RAGOUT A LA GODIVEAU. — Mettez de l'espagnole dans une casserole, la quantité que vous croirez nécessaire pour votre ragoût; ajoutez-y la quantité convenable d'andouillettes de godiveau; mettez-y des champignons et quelques culs d'artichauts coupés en quatre ou en huit morceaux ; faites achever de cuire votre ragoût; dégraissez-le, faites-le réduire, mettez-y un jus de citron ou un filet de verjus, et servez-vous en, soit pour garnir une tourte ou un pâté chaud, ou tout autre ragoût; vous pouvez l'augmenter de quelques gorges de ris de veau coupées en tranches, d'écrevisses, de foies de volailles et d'ailerons. (*Beauvilliers.*)

VOL-AU-VENT D'ŒUFS A LA BÉCHAMEL, GARNITURE. — Mettez dans une casserole 100 grammes de

farine, 20 grammes de beurre, 1 litre de lait, une échalote moyenne, 1 gramme de thym et de laurier, 2 grammes de persil et placez sur le feu pendant vingt minutes en remuant avec une cuillère de bois; retirez ensuite du feu, passez à l'étamine et versez dans une autre casserole assez grande pour recevoir en plus douze œufs durs coupés en rouelles; dix minutes avant de servir, replacez la béchamel sur le feu, tournez-la jusqu'à ce qu'elle bouille, retirez du feu et ajoutez 150 grammes de beurre que vous faites fondre en l'agitant. Après qu'il est fondu, mettez les œufs durs coupés en rouelles et douze beaux champignons tournés et coupés en deux par le travers, et garnissez le vol-au-vent. La béchamel ne doit pas être plus épaisse qu'une bouillie légère; si elle était trop liée, vous y ajouteriez un peu de lait. (*Baron Brisse*).

GARNITURE A LA TOULOUSE POUR RELEVÉS. — Cette garniture s'applique aux relevés de volaille; elle se compose d'escalopes de foie gras, truffes et champignons entiers, crêtes et ris d'agneau. Les escalopes de foie gras sont coupées sur un foie d'oie cuit, on les pare d'égale forme, on les tient au chaud dans un sautoir. Les truffes sont tournées de forme ronde, cuites au moment avec un peu de vin et de glace. Les têtes de champignons sont tournées, cuites au beurre et jus de citron. Les crêtes sont cuites dans un blanc; les rognons sont simplement pochés, et les ris d'agneau poêlés. Toutes ces garnitures sont dressées autour des pièces en bouquets séparés; les foies sont légèrement glacés; les crêtes, champignons, rognons et ris sont saucés au velouté; les truffes sont glacées au pinceau; on sert séparément une sauce Toulouse. (*Dubois et Bernard.*)

GARNITURE NORMANDE, POUR RELEVÉS DE POISSON. — Cette garniture se compose de quenelles de poisson moulées à la cuillère, huîtres et moules blanchies,

champignons, queues d'écrevisses entières ou queues de petits homards émincés. — On mêle ces garnitures dans un sautoir, on les lie avec une sauce normande. — Cette garniture est aussi appelée aux entrées chaudes de poisson. (*Dubois et Bernard*).

FONDS D'ARTICHAUTS POUR GARNITURES. — Retirez les premières feuilles des artichauts, parez les fonds et coupez les feuilles à la hauteur du fond. Faites-les blanchir jusqu'à ce que le foin puisse s'enlever, rafraîchissez, puis, lorsque le foin est retiré, tournez et parez les fonds. Faites-les cuire dans un blanc, que vous ferez avec eau, beurre, farine, sel et lames d'un citron que vous aurez pelé à vif et dont vous aurez retiré les pépins. Faites-les cuire dans la cuisson. (*Gouffé, Livre de cuisine*, Hachette, éditeur).

GARNITURE DE GIGOT A LA DURAND. — Faites fondre une plaque de lard dans une casserole; lorsqu'elle sera fondue, vous l'ôterez et la remplacerez par une tranche de jambon que vous couperez en filets, et un morceau de beurre frais; vous y passerez des ris d'agneau ou de veau coupés à gros dés, vous mouillerez avec un peu de sauce espagnole et un peu de fonds de la cuisson du gigot bien dégraissé et passé au tamis; vous y joindrez d'épaisses tranches de truffes, de champignons, des quenelles de volailles faites dans une cuiller à café et pochées dans du bouillon, des olives farcies avec de la farce aux truffes, des crêtes de volailles déjà cuites, des palais de bœuf cuits et coupés en carrés, et enfin des rognons de coqs; vous laisserez un peu bouillir cette garniture sur l'angle du fourneau et au moment de servir, vous y ajouterez six jaunes d'œufs durs, des queues d'écrevisses et quatre douzaines d'huîtres déjà blanchies dans leur eau et passées un instant avec de fines herbes et un peu de dégraissis de la cuisson du gigot,

ainsi que des cornichons, vous cesserez alors de faire bouillir; vous écumerez et vous dégraisserez bien la garniture vous déficellerez le gigot, le poserez sur un grand plat et verserez la garniture dessus. (*Cuisinier Durand.*)

FARCE CUITE. — Vous couperez les blancs de volaille en petits dés; vous mettrez un petit morceau de beurre dans une casserole avec vos blancs de volaille crus, un peu de sel, un peu de gros poivre, un peu de muscade râpée; vous les passerez à petit feu pendant dix minutes; vous égoutterez vos blancs, et vous les laisserez refroidir; vous mettrez un morceau de mie de pain dans la même casserole avec du bouillon, un peu de persil haché bien fin, vous la remuerez avec une cuiller de bois, en la foulant et la réduisant en panade; quand votre bouillon sera réduit et que votre mie sera bien mitonnée, vous la mettrez refroidir; vous aurez une tétine de veau cuite et froide; au défaut vous vous servirez de beurre; vous pilerez vos blancs de volaille; quand ils seront bien pilés, vous les passerez au tamis à quenelle, vous les mettrez de côté; vous pilerez de même votre mie; vous la passerez au tamis et la mettrez à part; vous pilerez votre tétine, la passerez au tamis et la mettrez de côté; vous ferez trois portions égales de blancs, de mie de pain et de tétine; vous pilerez le tout ensemble; quand vous l'aurez pilé trois quarts d'heure, vous y mettrez cinq ou six jaunes d'œufs, selon la quantité de farce; vous pilerez vos jaunes avec votre farce à mesure que vous en mettrez; votre farce faite, vous la retirez du mortier pour la mettre dans une terrine, vous vous en servirez pour les cas de besoin; soit en viande de boucherie ou volaille, gibier, vous vous servirez du même procédé; vous emploierez aussi cette farce pour les gratins. (*Viard*).

FARCE AUX TRUFFES. — Après avoir bien nettoyé et lavé vos truffes, vous en pesez six onces que vous

passez cinq minutes sur le feu, dans une casserole avec un peu de beurre frais et de fines herbes bien hachées, lorsqu'elles sont refroidies, vous les pilez et vous y joignez six onces de tétine de veau, que l'on peut remplacer par du lard râpé ou bien du beurre frais; vous les assaisonnez ensuite et y ajoutez quatre onces de mitonnage et trois jaunes d'œufs. (*Durand*).

III.

LES HORS-D'ŒUVRE.

LES HORS-D'ŒUVRE.

PALAIS DE BŒUF EN ALLUMETTES. — Vous commencez par couper vos palais en petits filets de la grosseur des allumettes; vous les laissez ensuite mariner dans un peu de bouillon, vinaigre, sel, poivre, basilic, laurier, thym, clous de girofle, poudre d'épices fines, tranches d'oignons, un petit morceau de beurre manié de fines herbes dans un peu de farine, le tout bien chaud. Vous faites mariner pendant deux heures; laissez égoutter vos filets, et les trempez dans une pâte à bière (personne n'ignore que c'est la pâte à friture ordinaire qui se compose de farine, de bière et de deux ou trois jaunes d'œufs), vous les faites frire ensuite dans du saindoux, et les servez bien blonds et brûlants, garnis tout autour de persil frit. Si vous voulez simplifier cette aimable formule, vous pouvez vous contenter de faire mariner vos allumettes simplement dans du citron avec un peu de sel et quelques brins de persil; vous les ferez frire ensuite de même, et de belle couleur. Ces allumettes prendront le nom de *Menus droits*, si, après avoir coupé vos palais en filets, vous passez des oignons au parmesan et les jetez dedans. En finissant, n'oubliez pas un peu de moutarde de Maille ou de Bordin, et l'épigramme d'un petit filet de vinaigre. (*Gastronome Français.*)

ARTICHAUTS EN MARINADE. — Prenez 12 petits artichauts dont le foin n'est pas encore formé, c'est-à-dire tout ce qu'il y a de plus tendre. Parez-les et rognez le bout des feuilles. Réunissez dans un poêlon demi-litre d'eau, 6 cuillerées à bouche d'huile d'olive, le jus de 2 citrons, une forte pincée de sel, un peu de poivre

écrasé, un petit bouquet garni fait d'une branchette de céleri, un peu de persil, de fenouil, de thym et une feuille de laurier, avec adjonction d'une gousse d'ail, si ce condiment ne déplaît pas. Rangez les artichauts dans le poêlon; portez à l'ébullition et laissez cuire à couvert assez vivement. Lorsque les artichauts sont bien attendris il ne doit rester que juste assez de marinade ou fonds de cuisson pour pouvoir les saucer, c'est-à-dire les accompagner dans le plat. Ces artichauts se mangent froids en guise de hors-d'œuvre. (*Reboul.*)

FONDS D'ARTICHAUTS A LA REINE. — Faites cuire des fonds d'artichauts entiers puis les passez au beurre pour les colorer de chaque côté. D'autre part, faites cuire dans du lait bien crémeux de la semoule assez épaisse, montée au beurre. Farcissez les fonds d'artichauts avec cette polenta, passez au four très chaud pour gratiner. Dressez dans un légumier, nappez d'une sauce Colbert, légèrement tomatée. Servez très chaud. (*Lambert.*)

AUBERGINES OLALLA. — Pelez 6 aubergines, pratiquez 4 entailles dans le sens de la longueur sur chacune d'elles. Disposez dans chaque entaille une tranche de tomate. Entourez les aubergines de ficelle et faites-les cuire dans une casserole après les avoir recouvertes d'eau, d'un verre d'huile d'olive et d'un jus de citron. Salez, poivrez, ajoutez encore une pincée de paprika. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que de toute la cuisson il ne reste que l'huile. Tirez alors les aubergines, débarrassez-les des bracelets de ficelle, disposez-les dans un légumier, et recouvrez-les d'une vinaigrette confectionnée avec l'huile de la cuisson, le jus d'un citron, du sel et du poivre. (*Valiot.*)

PETITS ASPICS DE CREVETTES. — Ranger avec symétrie dans de petits moules à savarin, de belles

queues de crevettes décortiquées. Emplir le moule de gelée de poisson bien claire. Lorsque la gelée est prise, démouler les aspics sur un plat, et garnir le centre des couronnes avec de la sauce mayonnaise. (*Alfred Suzanne.*)

ATTEREAUX A LA MODERNE. — Pour préparer les attereaux dans les conditions les plus parfaites, il convient d'avoir de toutes petites caisses en fer blanc de forme cylindrique, ayant 10 centimètres de long, sur 3 centimètres de diamètre, fermées d'un côté, comme les caisses à hâtelets pour pièces froides.

Prenez des ris de veau cuits; distribuez-les en lames d'un demi-centimètre d'épaisseur; assaisonnez et divisez-les en ronds un peu plus étroits que le diamètre des caisses en fer blanc. Coupez une égale quantité de lames de truffes cuites et de langue écarlate; mêlez ces ronds dans une terrine avec quelques cuillerées de fines herbes cuites, liées avec un peu de glace; laissez refroidir ensemble. Enfilez alors ces ronds, en les alternant entre eux, à travers de petites brochettes en bois, ayant 10 à 12 centimètres de longueur; masquez-les à la cuillère avec une sauce Villeroy, et introduisez-les dans les caisses en fer blanc, de façon à les remplir complètement; faites-les refroidir sur glace. Trempez ensuite les caisses dans de l'eau bouillante pour enlever les attereaux; passez ceux-ci deux fois; faites-les frire de belle couleur, en les plongeant à grande friture; égouttez-les sur un linge; enlevez la brochette en bois de chaque attereau, remplacez-la par une petite brochette en argent, et dressez-les en piquant les brochettes contre un croûton de pain coupé en forme de pyramide, frit, collé sur un plat, masqué avec une légère couche de farce pochée. Entourer la base de cette pyramide avec une couronne de filets-mignons de volaille, pochés en anneaux, panés et frits. (*Dubois et Bernard*).

BARQUETTES D'ÉCREVISSES A LA DIABLE. — Foncer de pâte fine deux douzaines de moules (forme barquettes), les faire cuire à vide et les garnir d'un ragoût de queues d'écrevisses cuites à la bordelaise. Saupoudrer de parmesan et faire glacer un instant au four. Placer à chaque bout de la tartelette une carapace d'écrevisse. (*Salles et Montagné*).

BEURRE ROTI A LA LANDAISE. — Salez d'abord la bille de beurre, cassez quatre œufs entiers, battez-les en omelette, préparez de la mie de pain blanche bien séchée, ajoutez un peu de sel fin, roulez votre bille de beurre dans vos œufs et saupoudrez de mie de pain, recommencez l'opération jusqu'à l'absorption des œufs; mettez votre beurre en broche; à la cuisson, la croûte devient ferme et vous en formez une croustade que vous servez en place de pain pour les huîtres. Buvez du vieux Barsac, mais n'arrosez pas avec. (*Vuillemot*).

BOUCHÉES A LA PURÉE DE SOLE. — Faites 18 bouchées coupées dans du feuilletage fait à 6 tours avec un coupe-pâte cannelé de 4 centimètres et demi; dorez, puis prenez un autre coupe-pâte uni de 2 centimètres et demi que vous trempez dans l'eau chaude; vous l'appuyez sur le petit vol-au-vent jusqu'à 1 millimètre de profondeur et vous formez ainsi le couvercle; faites cuire à feu vif et, avec le manche du couteau, refoulez la mie sur les bords.

Levez les filets d'une belle sole et faites-les cuire avec beurre, sel et jus de citron, égouttez-les et passez-les au tamis.

Mettez à réduire 2 décilitres de bon velouté avec 1 décilitre de crème double; passez-le à l'étamine; mélangez-le à la purée de sole; ajoutez 50 gr. de beurre fin, garnissez et servez.

Observation. — On prépare de même des bouchées garnies de diverses purées de poisson telles que: saumon, turbot, merlan, etc. (*J. Gouffé*, Livre de Cuisine, Hachette, éd.).

PETITES BOUCHÉES DITES A LA BÉCHAMEL. — Coupez en tout petits dés 100 grammes de chair de volaille cuite, 50 grammes de jambon et autant de truffes et champignons, le tout cuit au préalable. Avec 50 grammes de beurre et une bonne cuillerée à bouche de farine faites un petit roux blond, c'est-à-dire que la farine ne doit pas prendre trop de couleur. Vous remuez ce mélange à feu doux 2 minutes seulement. Délayez-le avec un demi-litre de lait bouillant et laissez cuire quelques minutes en remuant avec une cuillère en bois pour empêcher la sauce d'attacher au fond. Assaisonnez de sel, poivre et muscade et passez dans une autre casserole. Incorporez à la sauce le hachis de volaille, jambon, etc., faites cuire encore deux minutes seulement. Vous pouvez ensuite en garnir les petites bouchées en feuilletage ou tout petits vol-au-vent, lesquels doivent être bien chauffés d'avance. (*Reboul*).

BOUDINS DE FAISAN, AUX TRUFFES. — Préparez une farce à quenelle de faisan; finissez-la avec quelques cuillerées d'espagnole réduite; ajoutez un salpicon de truffes cuites. Divisez alors la farce en petites parties, posez celles-ci sur le tour fariné; roulez-les à la main, en leur donnant la forme méplate.

Faites-les pocher à l'eau bouillante et salée; quand elles sont raffermies, égouttez-les sur un linge; parez-les régulièrement, et trempez-les dans des œufs battus, pour les paner et les faire colorer dans un sautoir, avec du beurre épuré; égouttez-les ensuite, dressez-les en une double couronne, sur serviette pliée; garnissez le centre

de la deuxième couronne avec un bouquet de persil frit. (*Dubois et Bernard*).

BOUDINS A LA RICHELIEU. — Prenez la chair d'un fort beau lapin, pilez-la et passez-la; prenez ensuite six ou huit belles patates (aujourd'hui nommées pommes de terre); faites-les cuire sous la cendre; lorsqu'elles le seront, épluchez-les avec soin, mettez-les dans le mortier, pilez-les à force; ensuite votre farce achevée, étendez-en sur un couvercle de casserole bien également, l'épaisseur d'un travers de doigt, en carré long de cinq pouces de hauteur sur trois de largeur; mettez sur la longueur et au milieu un salpicon; trempez la lame de votre couteau dans de l'eau chaude, comme vous feriez pour former des quenelles de volaille ; enfermez le salpicon en relevant et en rabattant les deux côtés ainsi que les deux bouts sur votre salpicon, en sorte qu'il soit bien enveloppé de la farce, à laquelle vous donnerez la forme d'un boudin blanc; beurrez le fond d'une casserole assez grande pour que votre couvercle puisse toucher au fond; chauffez ce couvercle, légèrement, et faites couler votre boudin au fond de cette casserole, ayant soin qu'il y soit droit, et ainsi de suite, en continuant votre opération; prenez les mêmes précautions, pour pocher ces boudins, que celles à prendre pour les quenelles; lorsqu'ils le seront, égouttez-les, laissez-les refroidir. Si vous voulez les faire griller, dorez-les d'œuf avec un petit pinceau de plumes, et roulez-les légèrement dans de la mie de pain; posez-les sur le gril et mettez-les sur une cendre rouge; faites qu'ils prennent partout une belle couleur, et cela en les retournant sur les quatre faces; ensuite dressez-les soit sur une bonne italienne blanche, ou rousse, soit sur un périgueux et servez.

(Recette obtenue du célèbre *Etienne Joly*, cuisinier premier aide aux entrées chez M. le Maréchal, par M. de la Reynière, le grand-père).

BRISSOTINS AU SUPRÊME. — Beurrez 15 grands moules à dariole; emplissez-les avec de la farce de volaille à la crème ; couvrez-les avec un rond de papier beurré, et faites-les pocher au bain-marie. Laissez-les refroidir et videz-les de haut en bas à l'aide d'un tube à colonne, plus étroit que les moules, en tenant mince l'épaisseur de la farce.

Préparez un salpicon avec foie gras cuit, truffes et champignons; liez-le avec du bon velouté réduit et serré. Sur chaque partie enlevée sur les petits pains de farce, coupez deux tranches; mettez-en une au fond du moule pour masquer le vide, puis emplissez ce vide avec du salpicon préparé, et masquez-le en-dessus avec la deuxième tranche. Démoulez les petits pains; trempez-les dans des œufs battus, panez-les et introduisez à l'intérieur un peu de sauce suprême; fermez et dressez. (*Dubois et Bernard*).

BROCHETTES D'ESCARGOTS A MA FAÇON. — Cuisez les escargots, puis égouttés de leur court-bouillon, mettez-les dans un saladier en les saupoudrant d'échalotes hachées finement et de persil également haché; ajoutez un peu de poivre, le jus d'un citron et sautez-les dans cet assaisonnement. Sur un morceau de petit salé ou lard maigre, coupez, autant que vous avez d'escargots, de petits carrés bien minces, et autant de petites tranches de champignons, ceux-ci cuits au préalable. Embrochez ces trois éléments en les alternant à de petites brochettes. Battez dans un petit plat long 2 œufs avec deux cuillerées à bouche d'huile, sel et poivre; passez les brochettes dans cette composition et roulez-les ensuite dans de la panure fraîche ou mie de pain fine. Faites chauffer du beurre dans une poêle; rangez-y les brochettes que vous faites revenir à feu vif en les retournant pour qu'elles se colorent de toutes parts. Etant bien dorées et croustillantes, rangez-les sur le plat de service; faites chauffer le beurre

jusqu'à ce qu'il commence à fumer; exprimez alors le jus d'un citron dedans et versez le tout sur les brochettes que vous devez servir sans retard. (*Reboul.*)

CANAPÉS DE FOIES DE RAIE. — Coupez en forme de rôties des morceaux de pain rassis, de la largeur et de la longueur du pouce, même un peu plus grands. Passez-les dans d'excellente huile vierge; faites fondre ensuite dans une casserole deux pains d'excellent beurre; mettez-y des foies de raie, quelques filets d'anchois bien dessalés, un peu d'huile, persil, ciboule, une petite gousse d'ail, échalotes hachées bien menues, des câpres hachées de même, sel, poivre et une pincée d'épices fines: remuez bien le tout ensemble; formez vos canapés. Pour parvenir, vous mettez alors un lit de ces fines herbes, quand elles sont froides, ensuite du foie de raie coupé de même et des filets d'anchois; faites à tous de même, et finissez par les fines herbes. Jetez dessus un peu de mie de pain bien fine; faites prendre couleur sous un couvercle garni de braise et de cendres chaudes; servez avec l'expression d'un jus de citron. Lorsque ce joli petit entremets est fait avec soin, c'est un des canapés sur lesquels les gourmands aiment le mieux à s'étendre, surtout en carême. Nous nous garderons bien d'en dire autant des dames; elles ont de bonnes raisons pour donner aux autres la préférence. (*Gastronome français*).

CERVELLES DE VEAU EN COQUILLES D'HUITRES. — Quand les cervelles sont blanchies, faites-les cuire dans une poêle après quoi vous les couperez en dés; pendant que cette première préparation a lieu, mettez un peu de velouté dans une casserole, quand il commence à bouillir, liez-le avec un jaune d'œuf; exprimez-y un peu de jus de citron; mettez du beurre gros comme une noix et déposez les cervelles. Enduisez alors des coquilles d'huîtres avec du beurre, remplissez-les avec les prépa-

rations déjà indiquées; saupoudrez le dessus avec de la râpure de pain et faites prendre couleur en mettant par-dessus les coquilles un couvercle avec du feu. (*Cuisinier Durand*).

COQUILLAGES AU FEU. — (Recette Saintongeaise). Une merveille! Prenez des coquillages frais; ouvrez-les et disposez-les sur le sable, au bord de la mer, s'il se peut. Jetez sur chacun d'eux une pincée de poivre ou d'épices fines. Puis couvrez-les d'un lit de paille sèche de quelques centimètres d'épaisseur, auquel vous mettrez le feu. Renouvelez deux fois cette opération. Nettoyez légèrement la chair du coquillage, et mangez avec du beurre frais. Les huîtres, les pétoncles, les moules surtout conviennent à cette cuisine. (*Almanach Gourmand* 1866-70).

COQUILLES D'HUITRES LIÉES. — Préparez les huîtres en poulette, après quoi vous les mettrez dans des coquilles foncées avec un peu de beurre; vous mettrez par-dessus de la râpure de pain et les ferez griller. (*Cuisinier Durand.*)

CROQUETTES DE VOLAILLE. — Enlevez les chairs d'un poulet gras; ôtez-en les peaux et les nerfs; hachez-les, faites réduire deux cuillerées à pot de sauce velouté; après une forte réduction, ajoutez à cette sauce une liaison de quatre jaunes d'œufs, mettez-y votre hachis. Après qu'il est mêlé, retirez-le, faites-en de petites pelotes grosses comme une noix, que vous roulez quand elles sont refroidies, sur de la mie de pain en leur faisant prendre une forme allongée; après les avoir panées, vous les trempez dans des œufs battus, et vous les panez une seconde fois. Cela fait, vous les mettez dans une friture bien chaude. Quand vos croquettes ont pris

une belle couleur, vous les retirez et les dressez sur le plat. (*Laguipière*).

CROQUETTES D'AGNEAU. — Vous ferez cuire un gigot à la broche, ou bien d'autre chair d'agneau si vous en avez! il est nécessaire qu'elle ait été rôtie; vous laisserez refroidir votre gigot; vous en prendrez les chairs; ôtez-en les peaux et les nerfs; coupez votre viande en petits dés selon la quantité de croquettes que vous voulez faire; vous prenez un peu du gras de l'agneau que vous coupez aussi en petits dés, et que vous mêlez avec votre viande; si vous n'en aviez pas, vous prendriez de la tétine de veau cuite; vous y mettrez des champignons cuits coupés en petits dés; ajoutez un peu de muscade râpée et un peu de gros poivre. Vous prenez plein six cuillères à dégraisser de velouté, plein quatre cuillères de gelée que vous mettrez avec votre velouté; vous ferez réduire votre sauce plus qu'à moitié; il faut qu'elle soit un peu épaisse; quand elle sera réduite, vous mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs, vous remuerez votre sauce sur le feu, sans la quitter, afin que votre liaison ne tourne pas; quand votre sauce sera liée, vous y mettrez du beurre gros comme un œuf; faites-le fondre en tournant bien votre sauce; voyez si elle est d'un bon sel; vous passerez à l'étamine au-dessus de votre viande que vous remuerez bien quand votre sauce y sera; vous laisserez refroidir votre ragoût; ensuite vous le remuerez, et vous en mettrez plein une cuillère à bouche que vous ferez couler avec votre doigt sur un plafond et successivement jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus, de manière que vous ayez dix-huit ou vingt tas ; si votre ragoût n'était pas assez froid, vous le laisseriez encore refroidir pour qu'il soit maniable, alors vous prenez vos tas à fur et à mesure dans vos mains; vous mettez de la mie de pain sur la table, et vous les mettez dessus; vous leur donnez la forme que vous voulez, soit en poire, soit en boule, soit

en forme ovale ou longue, et quand vous les aurez bien roulées dans la mie de pain, vous cassez trois œufs entiers, et vous mettez deux jaunes, ce qui fait cinq œufs, un peu de sel fin, un peu de gros poivre; vous battez vos œufs comme une omelette; vous trempez vos croquettes dedans, de manière qu'il y ait de l'œuf partout; vous les mettez dans la mie de pain; vous faites en sorte que vos croquettes soient bien panées, parce qu'elles couleraient dans la friture; vous les laisserez sur un plafond; un instant avant de servir, vous mettrez votre friture sur le feu; quand elle sera bien chaude, vous y mettrez vos croquettes; lorsqu'elles auront couleur, vous les retirerez, et vous les égoutterez sur un linge blanc; vous les dresserez en pyramide; faites frire un peu de persil que vous mettrez dessus. Si vous n'avez pas de sauce, vous couperez des champignons en petits dés; vous les passerez dans un petit morceau de beurre plus gros qu'un œuf; quand ils seront revenus, vous y mettrez un peu de ciboule hachée bien fine; vous la ferez revenir un instant; versez plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlerez avec votre beurre et vos champignons; vous y mettrez une cuillère à pot de bouillon, une feuille de laurier, vous ferez réduire votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit un peu épaisse; vous ôterez la feuille de laurier; vous y mettrez une liaison de quatre œufs, il faut que cette sauce soit très liée pour que vos croquettes ne crèvent pas; ajoutez gros comme un œuf de beurre; versez votre sauce sur vos croquettes; quand elle sera bien liée, vous pourrez y mettre, si vous voulez, un peu de persil bien haché. (*Viard*).

CROQUETTES DE QUEUES D'ÉCREVISSES. — Les croquettes font partie des hors-d'œuvre chauds. On les prépare avec des filets de poulets rôtis ou avec des ris de veau, ou avec de la truite cuite dans le court-bouillon, ou mieux encore avec des queues d'écrevisses.



Promenade Nutritive

Il n'est pas facile aujourd'hui de se procurer une assez grande quantité d'écrevisses pour les servir à la coque ou à la Nantua, mais avec six à huit douzaines on fait d'excellentes croquettes.

Cardinalisez les écrevisses, et, après avoir préparé les queues et les gigots des plus grosses pattes, les faites sauter dans du beurre frais, sur un feu très doux, jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur or rouge.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais et 20 grammes de farine, remuez sans cesse le mélange sur un feu modéré pendant dix minutes environ. Mouillez d'un peu de lait et travaillez la pâte qui se formera, la délayant avec le lait répandu en très petite quantité à la fois, jusqu'au moment précis où la sauce, d'abord jaune, deviendra blanche et lisse; si vous l'éclaircissez encore, vous ne pourrez pas faire les croquettes.

Mettez-y les queues d'écrevisses coupées en morceaux, salez et poivrez; retirez la casserole du feu une minute après versez-y un jaune d'œuf frais délayé dans une cuillerée de lait, et remuez sans interruption pour que l'œuf ne soit pas durci par la chaleur.

Videz l'appareil sur un plat, et formez les croquettes seulement deux ou trois heures après.

Hachez de la mie de pain ordinaire rassis et la tamisez pour obtenir la panure très fine. Prenez de la farce en quantité suffisante, formez une croquette d'environ sept ou huit centimètres de longueur sur quatre de hauteur, la roulez dans un œuf battu et ensuite dans la panure.

Mettez du beurre cuit dans une poêle émaillée et en assez grande abondance pour baigner quatre croquettes quand elles y seront placées. Le beurre étant chaud, et sans attendre qu'il exhale de la fumée, plongez-y trois ou quatre croquettes, imprimez à la poêle un mouvement circulaire pour les faire rouler et les retournez. Lorsqu'elles auront une couleur dorée, les retirez à l'aide de l'écumoire, les égouttez, les mettez sur une serviette

pliée et déposée sur un plat chaud, et toutes étant cuites, les couronnez de branches de persil rapidement grillées dans la friture. (*Lucien Tendret*).

CROUSTADES AU CERFEUIL BULBEUX. — Coupez des croustades à cœur dans du pain à mie, hautes de un centimètre et demi; cernez la surface en rond à un centimètre de distance du bord; mettez dans une casserole et posez de côté.

Coupez un demi-oignon bien fin, mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais, mettez sur le feu et faites prendre couleur noisette en remuant avec une cuiller en bois, ajoutez-y 100 grammes de champignons nettoyés et hachés très fin, faites cuire aux trois quarts, ajoutez quatre cuillers à bouche de cerfeuil bulbeux, nettoyé, lavé et coupé en escalopes ; faites cuire pendant six minutes, lavez deux anchois bien dessalés, coupés très fin; mélangez ceci dans une petite terrine avec une cuiller à café de moutarde à la ravigote, plus trois cuillerées de sauce brune; mettez cela dans la préparation de la casserole, faites bouillir une minute, et remplissez vos croustades, qui, à ce moment, se trouveront frites au beurre; ôtez le couvercle, arrachez bien la mie de pain et glacez au pinceau.

Le cerfeuil bulbeux ainsi préparé se sert comme hors-d'œuvre, entremets de légumes, et pour tout relevé de boucherie braisé. (*Ferdinand Grandi*).

PETITES CROUSTADES DE RIZ, A LA PRINCESSE. — Cuisez 5 à 600 grammes de riz à découper, avec ce riz, emplissez 18 petits moules à pâté chaud, cannelés, à charnières, préalablement beurrés; serrez bien le riz, montez-le un peu plus haut que le moule; rangez ceux-ci sur un plafond, les uns à côté des autres; couvrez avec du papier beurré, faites-les refroidir sous presse.

Démoulez ensuite ces croustades, et découpez-les sur

le haut seulement, à l'aide d'un petit couteau; cernez-les en dessus, afin de marquer un couvercle en ayant soin de mettre ces croustades à l'abri de l'air, à mesure qu'elles sont découpées; puis beurrez-les entièrement au pinceau avec du beurre clarifié; rangez-les à distance sur une plaque et poussez-les à feu vif afin de les colorer superficiellement, d'égale nuance: quelques minutes doivent suffire à cette opération; en les sortant du four, videz-les, sans les percer ni les déformer, garnissez-les avec une bonne purée de volaille; couvrez la purée avec un rond de langue à l'écarlate, glacez celui-ci, et dressez les croustades sur serviette. (*Dubois et Bernard*).

SAUTÉ DE MAUVIETTES EN CROUSTADE. — Prenez cinq douzaines de mauviettes ; lorsqu'elles seront bien plumées ôtez seulement le gésier, et flambez-les très légèrement; levez-en les filets, que vous arrangerez dans une sauteuse dans laquelle vous aurez mis du beurre clarifié; mettez ensuite un bon morceau de beurre dans une casserole avec toutes les carcasses de vos mauviettes; passez-le juqu'à ce qu'elle soient presque cuites, et laissez-les là; lorsqu'elles seront froides, vous les pilerez dans un mortier. Passez avec un peu de beurre, cinq à six échalotes, une feuille de laurier, un peu de thym, deux clous de girofle; vous singerez tout cela bien légèrement, le mouillerez avec d'excellent vin blanc, et le laisserez bouillir pendant un quart d'heure; joignez-y ensuite ce que vous avez pilé; faites seulement chauffer le tout ensemble en l'assaisonnant d'un peu de sel et de poivre; passez cette espèce de purée à l'étamine, mettez-la dans une casserole, voyez si elle est d'un bon goût, et mettez-la ensuite chauffer au bain-marie. Ayez des croûtons de pain d'un pouce et demi d'épaisseur; taillez-les en cœur, en losange, en rond, ou de telle manière que vous jugerez convenable: faites-leur à chacun une incision à deux lignes du bord; passez-les au beurre, en

observant qu'il soit de belle couleur; ôtez-en la mie; au moment de servir, vous remplirez ces croûtons de la purée que vous aurez faite, et que vous aurez eu soin de tenir un peu liée; vous les arrangerez ensuite sur le plat autour des filets, que vous sauterez au même moment. (Cinq minutes suffisent pour les cuire). Vous arroserez le tout du reste de votre purée, que vous aurez soin de rendre un peu plus liquide en y mettant une demi-cuillerée d'excellent consommé. Servez chaud. (*Cadet-Gassicourt.*)

CROUTES AU ROGNON. — Coupez des tranches de mie de pain ; parez-les de forme ovale, de l'épaisseur d'un centimètre et demi; cernez-les en dessus, faites-les colorer au beurre, dans un sautoir; videz-les ensuite, tenez-les au chaud. D'autre part, cuisez un bon rognon de veau; laissez-le refroidir, supprimez-en la graisse qui l'entoure, coupez les chairs en dés moyens, puis mêlez ceux-ci avec une égale quantité de champignons cuits, coupés de même forme. Quelques minutes avant de servir, faites vivement réduire du velouté, en incorporant peu à peu de la crème crue; quand la sauce est bien serrée, finissez-la avec un peu de glace, une pointe de muscade; ajoutez alors le salpicon, et retirez aussitôt l'appareil du feu; emplissez les croûtes frites, en montant cet appareil en dôme ; lissez-le avec un petit couteau, saupoudrez-en la surface avec de la mie de pain, mêlée avec du parmesan; glacez à la salamandre, dressez sur une serviette. (*Dubois et Bernard*).

CROUTONS A LA PURÉE DE BÉCASSES. — I. Vous faites rôtir vingt minutes quatre bécasses et les laissez refroidir. Puis vous en prenez les chairs et les intestins et vous mettez à part les débris, carcasses, cous, têtes, pattes, etc.

II. Les débris sont placés dans une casserole avec un

verre de Sauternes, deux verres de consommé, du persil, laurier et autres aromates. Cette sauce doit être poussée jusqu'à réduction de moitié, après quoi vous la passez en la pressant et la laissez refroidir.

III. — Alors vous pilez les chairs et les intestins de vos bécasses; vous y mêlez la sauce réduite ci-dessus et vous obtenez une purée que vous passez, et que vous mouillez encore avec du consommé, si elle est trop épaisse. Une fois que vous l'avez passée, vous la tenez au chaud, en évitant qu'elle bouille.

IV. Bon! Maintenant vous taillez des croûtons de pain de 4 centimètres d'épaisseur ; vous les beurrez et leur faites prendre couleur à un feu vif; puis vous pratiquez dans chaque croûton une savante concavité que vous remplissez avec la délicieuse farce tenue au chaud.

V. Vous servez comme hors-d'œuvre. L'opération est faite en quatre temps et cinq mouvements. Essayez! (*Almanach gourmand,* 1866-70.)

FILETS DE LAPEREAUX EN CARTOUCHE. — Levez et parez vos filets; mettez ensuite dans une casserole gros comme un œuf de lard râpé, gros comme deux œufs de beurre, plein quatre cuillères à bouche de bonne huile; vous ferez chauffer le tout, et vous y verserez plein trois cuillères à bouche de champignons hachés bien fins et bien pressés dans un linge; vous les ferez revenir pendant quinze minutes dans le lard, le beurre et l'huile; vous y mettez ensuite plein une cuillère d'échalotes aussi bien hachées et lavées pour en éviter l'âcreté; faites-les revenir un instant, après vous y mettrez plein une cuillère de persil bien fin et lavé; vous remuerez le tout ensemble sur le feu; vous couperez vos filets en deux, et vous les mettrez dans cet assaisonnement avec du sel, du gros poivre, un peu d'aromates pilés ; vous les laisserez raidir, après vous les mettrez refroidir sur un plat; coupez des papiers de manière que chacun puisse envelopper

en entier un morceau de filet; vous mettrez un peu d'huile sur chaque morceau de papier, et vous l'étendrez; ayez une barde de lard bien fine que vous mettrez dessus, puis un morceau de filet avec son assaisonnement; vous l'envelopperez dans votre papier, de manière que cela forme une cartouche; ensuite vous fermerez bien votre papier par les deux bouts, pour éviter que l'assaisonnement n'en sorte: un moment avant de servir, vous les poserez sur le gril, à un feu un peu chaud. Ne les quittez pas, de crainte qu'ils ne prennent trop de couleur; il faut les retourner souvent; vous les dresserez comme un paquet de cartouches; servez-les à sec, ou avec un jus clair dessous. (*Viard*).

RECETTE DE LA FONDUE, *telle qu'elle a été extraite des papiers de M. Trollet, bailli de Mondon, au canton de Berne.* — Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer d'après le nombre présumé de vos convives.

Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de gruyère pesant le tiers et un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids.

Vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole; après quoi, vous y mettrez le beurre et le fromage râpé ou émincé.

Posez la casserole sur un fourneau bien allumé, et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique; servez sur un plat légèrement échauffé ; faites apporter le meilleur vin, qu'on boira rondement : et on verra merveilles. (*Brillat-Savarin*).

GNOCCHI A LA MANTOUANE. — Faites arriver à l'ébullition 1 litre de lait légèrement salé. Versez-y en

pluie et en remuant avec une cuiller, 250 gr. de semoule de blé. Laissez cuire pendant 20 minutes. Incorporez-y gros comme un œuf de beurre. Etalez cette bouillie sur une planche humide en une couche de 2 cent. d'épaisseur. Laissez-la refroidir, puis découpez-la en petits disques de 5 cent. de diamètre, que vous placerez en couronne sur un plat rond. Saupoudrez copieusement de parmesan râpé, arrosez de beurre et poussez au four pour gratiner. Après quoi vous verserez une belle purée de tomates dans le puits et vous servirez. (*Valiot.*)

CUISSES DE GRENOUILLES FRITES. — Après avoir fait dégorger six douzaines de cuisses de grenouilles, égouttez-les et mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, un peu de thym, laurier, un oignon coupé en filets minces, quelques branches de persil, un demis-jus de citron, une cuillerée ou deux d'huile d'olive; retournez-les souvent dans cet assaisonnement. Un peu avant de servir, égouttez sur un linge en séparant les ingrédients qui ont servi à les mariner, farinez-les; puis, trempez-les dans des œufs battus pour les paner légèrement, les faire frire dans une friture d'huile et les servir d'une belle couleur dorée sur un buisson de persil frit d'un beau vert. (*Carême.*)

PETITS DIABLOTINS DE BLANC-MANGER AUX AVELINES. — Pilez bien parfaitement six onces d'amandes d'avelines (émondées) ; délayez-les avec trois verres de crème que vous aurez fait bouillir. Vous passez le tout à la serviette avec pression, pour en extraire autant que possible le lait d'amandes, que vous versez peu à peu dans deux grandes cuillerées de farine de crème de riz, que vous délayez sans grumeleaux. Ajoutez quatre onces de sucre fin et un grain de sel. Tournez cette crème sur un feu modéré, et desséchez-la trente à quarante bonnes minutes, ce qui doit vous donner une pâte ferme et extrê-

mement lisse. Ajoutez-y quatre onces d'amandes d'avelines parfaitement pilées, ensuite versez l'appareil sur un plafond beurré, et laissez-le bien refroidir. Ensuite vous roulez la pâte par petites bandes, que vous coupez de la grosseur d'une aveline, en les roulant très rondes et en les saupoudrant légèrement de farine. Le tout ainsi préparé sur quatre assiettes, vous en versez la moitié dans une petite passoire, que vous posez de suite dans la friture extrêmement chaude, de manière que vos petits diablotins se trouvent colorés rouges ombrés en un clin-d'œil. Alors vous enlevez la passoire et la renversez sur une serviette; vous roulez les diablotins dans du sucre en poudre, et les servez promptement sur des assiettes d'argent bien chaudes. Ensuite vous faites frire le reste de la même manière, et servez. On les sert également sans être sucrés.

Ces petits diablotins se servent quelquefois pour entremets, mais plus souvent encore pour assiette volante. (*Carême*).

ESCARGOTS DE VIGNE A LA POULETTE. — Beaucoup de personnes ont de la répugnance pour les escargots, sans songer que cet animal est, à la première vue, bien moins dégoûtant qu'une huître, et que, s'il fallait s'arrêter, ainsi, à toutes ces petites répugnances qui naissent d'une faiblesse d'organes ou d'une éducation puérile, on se priverait d'une foule de jouissances alimentaires qui font le bonheur de la vie gourmande. Un véritable gourmand, sans jamais s'en rapporter aux apparences, déguste tout avec courage et impartialité; semblable à l'abeille qui va butinant toutes les fleurs et qui ne s'arrête que sur celles qui lui conviennent le mieux, il essaie de tous les mets, n'en refuse aucun et donne la préférence au plus digne.

L'escargot, nous en convenons, n'a rien dans son extérieur de bien séduisant; mais, quoiqu'il ait à Paris un

assez grand nombre d'amateurs, ce n'est pas dans cette capitale qu'on le prise le plus. Dans certaines provinces, en Lorraine par exemple, on en prend des soins particuliers, on l'élève, on l'engraisse, on lui consacre une petite portion de jardin entourée de treillages à mailles serrées, où l'on a soin de rassembler tous les végétaux qui lui plaisent le plus. Par le moyen de ces retraites, qu'on nomme des escargotières, et où plusieurs milliers d'escargots vivent en paix, sans autre souci que de manger, de croître et de multiplier (qui, pour le dire en passant, sont les trois plus grandes jouissances de tout ce qui vit en ce bas-monde), on a une espèce de garenne toujours prête à fournir aux survenants un plat très-délicat, susceptible de divers apprêts, et dont la dépense est presque nulle.

A Paris, l'on ne connaît point ces recherches; les escargots que l'on vend à la halle sont tout uniment des escargots ramassés dans la campagne. Ceux de vigne sont les plus délicats et les meilleurs, lorsque la feuille de vigne commence à pousser. Ils sont plus tendres, et plus gras à l'époque des vendanges; mais on peut dire que pendant près de six mois de l'année ils fournissent une nourriture aussi salutaire qu'agréable.

Voici l'une des manières la plus simple de les apprêter: Vous prenez, soit au printemps, soit en automne, des escargots ; vous faites chauffer de l'eau de rivière, à laquelle vous ajoutez une poignée de cendre de bois neuf; quand cette eau commence à bouillir, vous y jetez vos escargots, afin de les échauder et de les faire sortir de leur coquille: ensuite vous les mettez dans de l'eau tiède. Vous faites bouillir encore d'autre eau, dans laquelle vous les faites dégorger et blanchir une seconde fois. Après les avoir bien égouttés et nettoyés, vous passez des champignons, que vous mouillez d'eau et de bouillon; vous y ajoutez un peu de vin blanc avec du sel

et du poivre. Vous faites bouillir vos escargots jusqu'à ce qu'ils soient cuits et moelleux ; vous y ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, avec du persil haché et un peu de muscade. N'oubliez pas, en finissant, d'exprimer un jus de citron; on peut y mettre aussi du verjus ou du vinaigre. (*Gastronome français.*)

HORLY DE FILETS DE SOLES. — Parez les filets de cinq belles soles; ne leur laissez que cinq pouces de longueur, mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, thym, laurier, persil en branche, deux échalotes émincées, deux cuillerées à bouche d'huile d'olive et autant de bon vinaigre à l'estragon; remuez-les souvent dans cet assaisonnement en ayant soin, au bout d'une heure, d'égoutter l'eau que les filets auront rendue et de remettre une cuillerée d'huile, mais pas de vinaigre. Au moment du service, égouttez sur un linge pour les éponger, puis jetez-les dans une autre serviette dans laquelle vous aurez mis deux poignées de farine, et vous les passerez bien; puis retirez-les pour leur donner, à l'aide de la lame du couteau, leur première forme, et placez-les sur deux couvercles légèrement saupoudrés de farine pour les jeter dans une friture vive; dressez-les en buisson, appuyés sur du persil frit d'un beau vert.

Observation. — Il faut que l'opération de fariner se fasse au dernier instant, afin que l'humidité ne fasse pas une pâte de la farine, ce qui les empêcherait d'être croustillantes. Il faut observer que, dans le cas où la poêle à frire ne serait pas assez grande pour contenir tous les filets, on les mettra en deux fois; le charme et la bonté de cette entrée dépendent de la conduite de la friture, connaissance qui ne peut s'acquérir que par l'expérience. Les filets doivent être d'une belle couleur dorée, et très croustillants, sans cependant être desséchés. (*Carême*).

HORLY D'HUITRES. — Faites blanchir de grosses huîtres ; égouttez-les, parez-les et rangez-les dans des assiettes, les unes à côté des autres; posez une autre assiette dessus, et laissez-les refroidir ainsi; alors fendez-les sur leur largeur, et masquez chaque moitié avec une couche de fines herbes cuites, liées avec un peu de glace. Enfilez ensuite 5 à 6 moitiés d'huître à une petite brochette en bois, en les serrant; trempez-les dans une pâte à frire, et plongez-les à friture chaude. Quand la pâte est cuite, égouttez-les, retirez les brochettes, dressez-les sur serviette avec un bouquet de feuilles de persil frit. (*Dubois et Bernard.*)

HUITRES GRILLÉES. — On met dans chaque huître: fines herbes hachées mêlées de beurre, gros poivre. On les pane de chapelure et on les fait griller sur un feu vif. (*L'art d'accommoder le poisson.*)

HUITRES A LA POULETTE. — Ouvrez des huîtres, faites-les blanchir dans leur eau sans les laisser bouillir; puis passez-les dans du beurre, avec du persil, des échalotes et des champignons hachés; une cuillerée d'huile, poivre et muscade râpée; panez-les de mie huilée, faites prendre couleur avec une pelle rouge; au moment de servir exprimez dessus un jus de citron. (*Néophysiologie du goût*).

HUITRES AUX TARTINES. — Servez des huîtres vivantes; on ne les ouvrira qu'au moment de manger. Accompagnez-les de tartines de pain, taillées très minces et régulières. Beurrez ces tartines, saupoudrez-les d'une pincée de poivre et recouvrez-les de copeaux très minces de camembert ou de gruyère. (*Lambert.*)

LAITUES FARCIES A LA DAME SIMONE. — Faites blanchir des laitues pommées en leur faisant seulement

sentir la chaleur de l'eau ; faites-les ensuite égoutter ; prenez de la chair de poulet ou des blancs de chapon cuit, hachez-les avec quelques morceaux de jambon cuit et quelques champignons, un peu de persil et de ciboule, une tétine de veau et un peu de lard blanchi et de mie de pain trempée dans de la crème, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus, avec sel, poivre, fines herbes et fines épices; le tout bien haché, pilez-le dans un mortier; prenez ensuite vos laitues, pressez-les bien une à une, prenez la laitue du côté du pied, étendez feuille par feuille sans les casser jusqu'au petit cœur, que vous ôtez; mettez à la place un morceau de farce et relevez les feuilles par dessus jusqu'à la fin et ficelez-la bien; continuez de les farcir toutes de même. Coupez par tranches deux livres de rouelle de veau; garnissez-en le fond d'une casserole avec des bardes de lard, quelques tranches d'oignon, et faites suer sur un fourneau. Mettez-y un peu de farine quand cela commence à s'attacher et remuez avec une cuiller sur le fourneau, afin que cela roussisse un peu; mouillez de moitié jus et moitié bouillon, assaisonnez de sel, poivre, clous de girofle, feuille de laurier, basilic, persil et ciboule entière.

Arrangez vos laitues farcies au fond d'une marmite; mettez-y cette braise, mouillez et faites cuire; quand elles sont cuites, et si vous voulez les servir au blanc, tirez-les de la marmite, ôtez la ficelle, égouttez-les bien, et mettez-les dans une casserole avec un coulis blanc aussi épais que pour potage; faites mitonner vos laitues dans le coulis, dressez-les proprement dans un plat et servez chaudement pour hors-d'œuvre. (*A. Dumas*).

FILETS DE MAQUEREAUX CUSTINE. — Levez les filets de 6 petits maquereaux. Epongez-les et cuisez-les dans une marinade. Laissez-les refroidir dans leur cuisson, épongez-les, couchez-les dans un plat creux et saucez-les d'une purée de tomates bien mûres, assaisonnée

de sel, poivre, vinaigre et huile. Entourez les filets de queues de crevettes roses, très fraîches. (*Bergerot.*)

MOULES DINARDAISES. — Après les avoir soigneusement nettoyées, placez dans une casserole bien étamée 2 litres de moules. Ajoutez-y une cuillerée à café de poivre mignonnette, une brindille de thym, une petite feuille de laurier, quelques branches de persil très frais ainsi qu'un grand verre de vin blanc sec. Couvrez hermétiquement, cuisez à feu vif et laissez refroidir dans la cuisson. Epluchez ensuite les moules et les débarrassez des tours et de la languette centrale. Disposez-les dans un saladier de cristal en y mêlant un égal volume de queues de crevettes pelées; enrobez le tout de sauce vinaigrette légèrement liée de mayonnaise; puis dressez en dôme cette appétissante salade dont la base se couronnera d'une bande de sauce catsup, qui est une sauce tomate marinée à l'anglaise. (*Edouard Nignon*).

NID DE ROGNONS DE COQ A LA VILLEROY. — Roulez dans de la sauce Villeroy une trentaine de rognons de coq; les paner à l'anglaise, les faire frire et les servir en buisson dans un nid de pommes paille. Servir en même temps une sauce tomate.

Observation. — Pour monter les nids de pommes paille on se sert de paniers en fil de fer de forme ronde. Ces paniers que l'on trouve dans les grandes maisons fabricant l'article de cuisine, sont divisés en deux parties dont l'une s'emboîtant dans l'autre, sert à maintenir les pommes paille. (*Salles et Montagné.*)

PETITS PATÉS A LA REINE. — Faites des abaisses de feuilletage à cinq tours, coupez-les de la grosseur d'une bouchée; mettez-les sur un plafond, dorez-les, cernez-les; faites-les cuire, et, leur cuisson achevée, levez-en

les couvercles, ôtez-en la mie, remplissez-les du ragoût ci-après indiqué:

Hachez des blancs de volaille très menu, mettez-les dans une bonne béchamel bouillante, mêlez bien le tout, et remplissez-en vos petits pâtés. (*Néophysiologie du goût.*)

PIEDS DE COCHON TRUFFÉS. — Faites cuire quatre pieds, donnez-leur six heures de cuisson; vous aurez fait cuire dans la même cuisson, mais pendant deux heures seulement, une livre de panne; lorsque vous serez assuré de la parfaite cuisson des pieds, égouttez-les; enlevez-en tous les os et mettez-les en presse; pendant qu'ils refroidiront, vous aurez fait tremper dans de la crème la mie d'un pain de gruau d'une livre; pressez-la dans un linge blanc pour la piler, en y ajoutant six jaunes d'œufs crus, sel, poivre, quelques pincées d'épices préparées; puis mêlez la livre de panne parée et coupée en dés, les chairs d'un poulet également coupées et quelques truffes crues hachées; relevez le tout dans une terrine, puis émincez la chair des pieds pour mêler avec cette préparation ; vous aurez fait dégorger de la crépine pour former douze pieds de cochon; épongez-la bien dans un linge; foncez le milieu de truffes crues coupées en escalopes par-dessus un lit de la préparation, puis des truffes dessus et un second lit de farce, et recouvrez de truffes; fermez la crépine en donnant la forme d'un fort filet de poulet. Pour servir les pieds, panez-les et faites griller de belle couleur sur un feu doux et soutenu, afin d'atteindre l'intérieur, et servez. (*Carême*).

PIEDS DE COCHON A LA SAINTE-MENEHOULD. — Vous entortillez vos moitiés de pieds de cochon avec du ruban de fil large, de manière qu'en cuisant ils ne puissent pas se défaire; vous les mettez dans une casserole avec

du thym, du laurier, des carottes, des oignons, des clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, un peu de saumure, une demi-bouteille de vin blanc, plein deux cuillères à pot de bouillon ou d'eau; il faut beaucoup de mouillement parce qu'il est nécessaire qu'ils restent longtemps au feu; vous y mettez quelques débris de viande si vous en avez; ensuite vous les faites mijoter pendant vingt-quatre heures sans discontinuer; laissez-les refroidir dans leur cuisson; vous les développerez soigneusement, et vous les laissez jusqu'au lendemain. Lorsque vous voulez les apprêter, trempez-les dans du beurre tiède; assaisonnez-les de gros poivre, et vous les mettrez dans la mie de pain; vous leur en faites prendre le plus possible; posez-les ensuite sur le gril à un feu doux, et vous les servirez sans sauce. (*Viard.*)

QUICHE LORRAINE. — Faites la fontaine avec 500 grammes de farine; placez au centre 350 grammes d'excellent beurre, un peu de sel et trois jaunes d'œufs. Ajoutez l'eau nécessaire pour former une pâte à foncer, que vous laisserez reposer une heure avant de l'abaisser. Garnissez de cette pâte un moule à blanc, sur une plaque de pâtisserie; disposez au fond 15 morceaux de beurre de la grosseur d'une noisette et couvrez le beurre de très fines lames de jambon. Cela fait, cassez dans une terrine 6 œufs entiers, ajoutez-y 6 décilitres de crème épaisse et fraîche ainsi que 50 grammes de beurre fondu, et battez cette omelette avec du sel, du poivre et un peu de muscade. Passez cet appareil et le versez dans la tourte. Cuisez à feu doux, pendant une demi-heure, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée, et servez-la très chaude. (*Georges Krebs.*)

RAMEQUIN AU JAMBON. — Faites une abaisse de pâte feuilletée très mince, coupez cette pâte en carrés égaux. Mettez-les dans des moules à tartelettes beurrés;

préparez une béchamel à la crème et ajoutez-y du parmesan râpé, trois jaunes d'œufs et un œuf entier (avoir soin que cette préparation ne soit pas trop liquide); vous y ajoutez du jambon d'York coupé en petits dés, que vous mélangez à votre pâte. Vous mettez dans chacune de vos tartelettes une bonne cuillerée et plus de ce mélange; vous ramenez les quatre coins de la pâte sur le milieu, et vous dorez à l'œuf. Faire cuire à four chaud pendant un quart d'heure, et servez sur une serviette. (*M*me *Louvrier.*)

LES PETITES RISSOLES FONTANGES. — Abaissez en carré une livre de rognures de feuilletage que vous découperez sur le marbre en bandes de huit centimètres de large. A l'aide d'un pinceau humectez d'eau le bord de ces bandes, puis garnissez-en le centre à des intervalles de cinq centimètres avec un salpicon de foie gras et des truffes. Liez alors le tout au moyen d'une sauce française blanche bien relevée, et repliez la pâte sur elle-même pour enfermer l'appareil.

Soudez les bords: la pâte ne devra pas y être plus épaisse qu'au milieu. Enlevez ensuite les rissoles avec un coupe-pâte cannelé, puis placez-les sur une serviette enfarinée. Cuisez-les une heure après en pleine friture. Lorsqu'elles seront d'une belle couleur, vous les dresserez en buisson sur une serviette.

Vous pourrez également préparer ces rissoles à la purée de gibier, de volaille, ou de moelle de bœuf en dés. (*Edouard Nignon*).

RISSOLES DE FILETS DE MAQUEREAUX. — Levez d'abord les filets proprement, et les coupez en morceaux de la largeur du pouce; faites-les ensuite mariner avec jus de citron, sel, poivre, un peu de bon bouillon; faites-les égoutter et frire ensuite avec une pâte à vin dans de bon saindoux. Cette préparation forme un joli hors-

d'œuvre, et pourrait même, au besoin, figurer comme entremets. (*Gastronome français*).

ROTIES A L'ANGLAISE. — Coupez en deux morceaux des ris de veau blanchis, avec champignons et jambon; passez-les au beurre; mouillez avec jus et bouillon, et, quand le ragoût est à demi cuit, liez-le avec du coulis; laissez réduire presque à sec et liez encore de trois jaunes d'œufs; mettez sur chaque rôtie de ce ragoût ce qu'elle en pourra tenir, et par-dessus des petits œufs; trempez les rôties dans de l'œuf battu; faites frire et servez à sec ou avec une essence d'anchois. (*Néophysiologie du goût*).

SALADE DE CREVETTES. — Prenez une demi-livre de belles crevettes rouges, enlevez adroitement la carapace de la queue. Pilez un demi-quart de crevettes grises avec un demi-jus de citron, une cuillerée à café d'essence d'anchois, deux cuillerées à bouche d'eau, une cuillerée à bouche d'huile d'olive, une demi-cuillerée à café de moutarde anglaise; pilez le tout; extrayez le jus au moyen d'une étamine, mettez ce jus au fond d'un ravier ; dressez vos queues de crevettes dedans. D'un côté mettez de petits radis roses, que vous effeuillerez en forme de marguerite; de l'autre côté, du concombre coupé mince, que vous avez fait dégorger au sel. (*Mme Louvrier*).

RISSOLES DE CREVETTES. — Faites un salpicon de crevettes, lié avec une sauce allemande relevée à l'essence d'anchois. Lorsque la préparation est refroidie, confectionnez-en de petites boules, que vous plongerez dans une pâte à frire et que vous ferez frire dans de l'huile bouillante. (*Valiot.*)

SARDINES FARCIES A LA SAINT-CHARLES. — Choisissez de belles sardines bien fraîches, levez-en

les filets, garnissez-les d'une farce fine de poisson dans laquelle vous aurez incorporé un peu de fines herbes. Roulez chacun de ces filets sur lui-même ou formez-en des petites couronnes avant de les garnir de farce, puis vous disposez une petite quenelle ronde au milieu de chacun de vos filets que vous disposez sur un plat légèrement beurré; couvrez-les d'une feuille de papier beurré, puis vous les faites pocher au four et les servez pour hors-d'œuvre ou pour garniture dans la chambord, dans la marinière (grosse pièce), etc. Les anchois se préparent comme les sardines. Quelques minutes de cuisson suffisent à ce hors-d'œuvre ou à cette garniture. Dans la farce de poisson, lorsque l'amphitryon le désire, on incorpore un peu de bon beurre d'anchois mariné, ce qui relève beaucoup ce mets léger et délicat. (*Garlin*).

TIMBALES D'ALOUETTES. — Dressez de petites timbales à la main et faites-les cuire avec la garniture ci-après: un peu de farce de gibier, une ou deux lames de truffe, quelques gouttes de madère et une alouette dont vous aurez retiré le gésier. Fermez votre timbale, en laissant une petite cheminée pour laisser évaporer la vapeur. Au sortir du four, vous versez par la cheminée une cuillerée d'espagnole réduite à l'essence de gibier ou une cuillerée de sauce Périgueux, et servez vos petites timbales sur une serviette pliée à cet effet. (*Garlin*).

PETITES TOMATES A L'ANTIBOISE. — Cernez légèrement 24 petites tomates choisies de forme régulière. Les évider sans les briser et les faire macérer quelques heures avec vinaigre, huile, sel et poivre (il est nécessaire de placer ces articles en pleine glace pendant la macération). Les fourrer de l'appareil suivant : 50 grammes de thon à l'huile haché, mélangé de deux œufs durs, d'une poignée de câpres et de fines herbes égale-

ment hachés. Liez le tout d'une cuillerée de sauce mayonnaise mélangée d'essence d'anchois. (*Salles et Montagné*).

TOMATES DES ILES D'HYÈRES. — Choisissez de belles tomates rondes, coupez-les en deux horizontalement; épépinez vos demi-tomates et rangez-en la moitié dans un plat profond. D'autre part, lavez soigneusement du riz et passez-le au beurre avec un peu d'oignon haché; assaisonnez-le de sel, poivre et d'autres épices, et disposez cet appareil dans le creux de vos tomates. Arrosez d'huile d'olive les demi-tomates farcies; recouvrez avec les autres moitiés que vous avez mises de côté. Mouillez-les de bouillon et cuisez au four doux pendant 25 minutes; le riz sera cuit à point. (*Lambert.*)

WOUELCHE RABETTE OU LAPIN GALLOIS. — Faites des rôties de pain, qui soient grillées d'une belle couleur; ayez du fromage anglais *dit* Glocester; ôtez-en la croûte, coupez-le en petits dés, mettez-le fondre, avec un peu d'eau, dans une casserole; ajoutez une pincée de gros poivre rouge *dit* de Cayenne; étendez sur ces rôties ce fromage fondu; glacez-les avec une pelle rouge, en la tenant élevée au-dessus à une certaine distance, pour leur faire prendre une belle couleur; cela fait, dressez-les sur un plat, et servez à côté de la moutarde anglaise. (*Beauvilliers.*)

IV.

LES ŒUFS.

LES ŒUFS.

OMELETTE AU THON. — Prenez, pour six personnes, deux laitances de carpes bien lavées, que vous ferez blanchir, en les plongeant pendant cinq minutes dans l'eau déjà bouillante et légèrement salée.

Ayez pareillement gros comme un œuf de poule de thon nouveau auquel vous joindrez une petite échalote déjà coupée en atomes.

Hachez ensemble les laitances et le thon, de manière à les bien mêler, et jetez le tout dans une casserole avec un morceau suffisant de très bon beurre, pour l'y sauter jusqu'à ce que le beurre soit fondu. C'est là ce qui constitue la spécialité de l'omelette.

Prenez encore un second morceau de beurre à discrétion, mariez-le avec du persil et de la ciboulette, mettez-le dans un plat pisciforme destiné à recevoir l'omelette; arrosez-le d'un jus de citron, et posez-le sur la cendre chaude.

Battez ensuite douze œufs (les plus frais sont les meilleurs); le sauté de laitance et de thon y sera versé et agité de manière que le mélange soit bien fait.

Confectionnez ensuite l'omelette à la manière ordinaire, et tâchez qu'elle soit allongée, épaisse et mollette. Etalez-la avec adresse sur le plat que vous avez préparé pour la recevoir, et servez pour être mangée de suite.

Ce mets doit être réservé pour les déjeuners fins, pour les réunions d'amateurs, où l'on sait ce qu'on fait et où l'on mange posément; qu'on l'arrose surtout de bon vieux vin, et on verra merveilles.

Notes théoriques pour la préparation. — 1° On doit sauter les laitances et le thon sans les faire bouillir,



T.N. 1814

LA BELLE LIMINAUDIERE AU CAFFEE DE MILLE COLLONE Palais Royale Paris

afin qu'ils ne durcissent pas; ce qui les empêcherait de se bien mêler avec les œufs.

2° Le plat doit être creux, afin que la sauce se concentre et puisse être servie à la cuiller.

3° Le plat doit être légèrement chauffé : car s'il était froid, la porcelaine soustrairait tout le calorique de l'omelette ; et il ne lui en resterait pas assez pour fondre la maître d'hôtel, sur laquelle elle est assise. (*Brillat-Savarin*).

OMELETTE A LA RICHELIEU. — Vous cassez des œufs, vous les assaisonnez et les battez soigneusement; vous mettrez un morceau de beurre dans une poêle sur un feu clair; dès qu'il sera fondu, vous y joindrez les œufs, vous remuerez l'omelette par secousses pour qu'elle ne s'attache pas; ou bien, avec une fourchette ou une cuiller, vous la soulèverez jusqu'à ce que l'omelette soit prise; vous en ôterez avec une cuiller tout l'intérieur; vous prendrez des truffes sautées dans une espagnole réduite; vous les mettrez dans le vide que vous avez fait à l'omelette; vous la ploierez en double et vous la poserez sur un plat, vous hacherez ensuite deux truffes; vous les passerez ensuite dans un petit morceau de beurre ; vous y mettrez plein quatre cuillers à dégraisser d'espagnole, et vous verserez votre sauce bien chaude sur l'omelette; si vous ne voulez pas employer une sauce vous prendrez plein une cuiller à café de farine que vous mêlez avec vos truffes quand elles sont passées et vous les mouillerez avec du bouillon, du jus, un peu de sel, de gros poivre, très peu de quatre-épices. On peut par ce même procédé faire des omelettes aux champignons à la purée de volaille ou de gibier, aux tomates, à l'oseille, aux cardons, aux croûtes frites, etc. (*Néophysiologie du Goût*).

OMELETTE ALGÉRIENNE. — Frire au beurre une julienne d'oignons d'Espagne ou autre, un moment après y ajouter le même volume de julienne de chairs de piment vert ou jaune bien charnu, ébouillanté et préalablement privé de sa peau. Dès que ces deux éléments sont cuits, ajouter la même quantité de chairs de tomates et une petite pointe d'ail; faire frire jusqu'à évaporation de toute humidité. Ensuite en mêler une petite cuillerée par deux ou trois œufs et confectionner l'omelette suivant la règle. (*Bautte*).

OMELETTE MASCOTTE. — Emincer deux ou trois fonds d'artichauts jeunes, tendres et cuits bien blancs. Les passer au beurre et les lier d'une cuillerée de béchamel réduite; assaisonner de haut goût. En former l'omelette, que l'on garnit de croûtons feuilletés. Sauce crémeuse au fond du plat. (*Bautte*).

OMELETTE ROSSINI. — Fourrer l'omelette, avant de la border, d'une purée de foie gras mélangé de truffes hachées. Garnir le dessus de l'omelette de lames de truffes et de petits médaillons de foie gras sautés au beurre. Cordon de sauce madère. (*Salles et Montagné.*)

OMELETTE A LA ROMAINE. — Frotter d'ail la terrine où l'on bat les œufs. Fourrer l'omelette d'épinards en branches étuvés au beurre. Garnir le dessus de l'omelette de filets d'anchois. Saucer d'un cordon de fonds de veau tomaté. (*Salles et Montagné.*)

OMELETTE A LA SAVOYARDE. — Coupez douze oignons en tranches, et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre; faites-les cuire tout doucement. Etant cuits, mettez une cuillerée à bouche de farine, et mouillez-les avec de bonne crème, et assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée; observez que votre

composition reste épaisse, comme forte crème pâtissière, et laissez-la refroidir. Froide, mettez-y deux douzaines de jaunes d'œufs et les blancs fouettés en neige; mêlez bien le tout ensemble. Beurrez une feuille de papier et mettez-la dans une casserole, avec votre composition, et faites-la cuire au four, ou sous un couvercle, feu dessus et dessous. Etant cuite, vous la retournerez sens dessus dessous, ôterez le papier et la servirez. (*Hôtel de l'Europe à Chambéry*).

ŒUFS AU GRATIN. — Mettez dans un plat, qui aille sur le feu, de la mie de pain, un morceau de beurre, une cuillerée à bouche de farine, quelques jaunes d'œufs, un peu de persil et ciboules hachés menu, sel, gros poivre, muscade râpée; mêlez bien et faites attacher le tout au fond d'un plat à un feu doux; cassez vos œufs sur ce gratin; assaisonnez-les d'un peu de sel et de poivre; faites-les mijoter; passez dessus une pelle rouge; la cuisson faite, et le jaune restant mollet, servez chaud. (*Laguipière.*)

ŒUFS A LA COQUE TRUFFÉS. — Le moyen d'obtenir des œufs à la coque truffés est des plus simples. Il consiste à placer les œufs un jour avant de les servir, dans une petite boîte que l'on ferme hermétiquement après avoir mis une truffe au milieu. La coquille de l'œuf étant très poreuse, absorbe tout le parfum de la truffe; celui-ci pénètre à l'intérieur de l'œuf et lui communique un goût exquis.

Nota. — Si, au lieu de truffe, on mettait dans la boîte un morceau de fromage, par suite du même phénomène, les œufs prendraient un goût tellement épouvantable, qu'il serait impossible à n'importe qui de les manger. (*Mlle Duval*).

ŒUFS MARINIÈRE. — Faites pocher 12 œufs très frais, et les tenez au chaud dans un peu d'eau; puis

cuisez deux litres de belles moules avec un oignon émincé et du beurre la valeur d'un œuf sans omettre un verre de bon Chablis. Egouttez les moules, écaillez-les, ébarbez-les et les tenez chaudes. Faites réduire la cuisson; lorsqu'il n'en reste plus qu'un verre environ, retirez du feu; ajoutez 2 cuillerées à bouche de persil haché, puis, lentement, 250 grammes de beurre fin. Quand cette cuisson est bien liée, mettez-y les moules. Rangez les œufs dans un plat rond, sur de beaux petits croûtons frits au beurre; au centre mettez les moules et arrosez le tout de la cuisson bien chaude. C'est un excellent plat un peu canaille. (*E. Nignon.*)

ŒUFS POCHÉS FROIDS CULTIVATEUR. — Mettre dissoudre dans une terrine la quantité nécessaire de bonne gelée d'aspic (gelée clarifiée avec jus de citron, vin blanc et vinaigre ajoutés aux autres ingrédients). La faire refroidir en lui amalgamant une quantité proportionnée de fines herbes hachées et blanchies. Continuer de faire refroidir sur glace ou à l'air froid, jusqu'à ce que la gelée commence à former glu, c'est-à-dire qu'elle soit à moitié prise. A ce point la verser sur les œufs pochés froids, rangés l'un près de l'autre dans un plat creux. Les mettre bien refroidir sur glace. Pendant ce temps, préparer une salade de pommes de terre coupées en dés; les assaisonner avec sel, poivre, huile, vinaigre et un peu de moutarde délayée. Dresser cette salade dans un saladier, lisser le dessus et placer tout autour les œufs glacés à la gelée que l'on aura détachés du plat avec un coupe-pâte rond, ou le couteau, et enlevés avec une palette. Faire alterner une tranche de betterave cuite et tendre avec chaque œuf. Tenir sur glace jusqu'au moment de servir. Il est facultatif de dresser la salade dans des petites caisses ovales en porcelaine ou dans des croûtes à tartelettes et de mettre l'œuf dessus.

Les œufs durs coupés en deux plaisent également pour cet apprêt. (*Bautte*).

ŒUFS POCHÉS ELYSÉE PALACE. — Choisir de larges champignons, égaux et frais, les cuire au beurre, à casserole couverte, en évitant qu'ils ne prennent couleur. Assaisonner, les dresser chacun sur un croûton frit au beurre de même diamètre, le vider en-dessus. Poser dedans un œuf poché; sur chaque œuf une belle tranche de tomate pochée au beurre. Les napper séparément d'une bonne sauce Mornay, les saupoudrer de fromage de gruyère râpé. Arroser de beurre et mettre gratiner sous la salamandre, juste le temps de colorer légèrement. Dresser ensuite sur plat garni d'une serviette ou d'un papier à dessert. Bouquet de persil frais aux côtés, et servir sans retard. (*Bautte*).

ŒUFS POCHÉS FLORENTINE. — Cuire les épinards à moitié dans l'eau salée. Les égoutter ensuite et les rafraîchir. Les presser et hacher très grossièrement et les finir de cuire doucement, dans une sauteuse à couvercle, avec un peu de beurre. Au dernier moment, ajouter une pointe d'ail et l'assaisonnement. Sitôt cuits de cette façon, on forme un lit épais d'un doigt sur un plat proportionné et allant au feu. Ranger dessus les œufs serrés les uns contre les autres, les recouvrir d'une sauce Mornay légère. Saupoudrer le dessus avec du fromage; arroser légèrement de beurre fondu et mettre gratiner sous la salamandre ou à four vif, en ayant soin de poser le plat sur un autre plat creux afin d'éviter que les épinards brûlent au fond. Les œufs doivent être jaune doré dessus. (*Bautte*.)

ŒUFS POCHÉS GRILLÉS BOHÉMIENNE. — Préparez un appareil à soufflé au fromage, comme suit: deux cuillerées de béchamel serrée, ou de bouillie, ou de roux blanc délayé à point avec lait bouillant. Lier de

deux jaunes d'œufs mais l'un après l'autre et hors du feu. Assaisonner d'une pincée de sel et d'une de paprika, en ajoutant une cuillerée de maigre de jambon haché ou coupé en dés fins. Alléger cette bouillie avec les blancs fouettés; en remplir à moitié des croustades à tartelettes évasées, des caisses ou des cocottes à œufs. Beurrer le dessus et les mettre souffler à four modéré. Pendant ce temps tremper les œufs pochés dans le beurre fondu; les rouler ensuite dans la chapelure blanche, sèche et fine, et les poser sur plat beurré. Les mettre griller ou prendre couleur sous la salamandre ou à four vif, en ayant soin de les arroser souvent de beurre. Ils doivent griller sans recuire; mais par prudence il faut les tenir peu pochés. Les poser de suite un sur chacun des soufflés qui doivent être prêts en même temps, mais plutôt après. Dresser avec soin sur plat garni d'une serviette avec petit cresson à côté. Joindre une saucière de sauce diable ou de paprika. (*Bautte.*)

ŒUFS POCHÉS A LA DAUMONT. — Croustades en feuilletage farcies d'une purée de foie gras. Saucer les œufs d'un velouté de volaille. Parsemer d'une julienne de jambon, chauffée au vin de Madère. (*Salles et Montagné*).

ŒUFS POCHÉS SANS-GÊNE. — Dresser les œufs sur des fonds d'artichauts étuvés au beurre. Masquer de sauce bordelaise et placer, sur chaque œuf, une large lame de moelle pochée. (*Salles et Montagné*).

ŒUFS GRIMOD DE LA REYNIÈRE. — Placer les œufs pochés sur des petites croustades garnies d'un ragoût de queues d'écrevisses. Les napper d'une sauce Mornay finie avec du beurre d'écrevisses. Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre. (*Salles et Montagné*).

ŒUFS POCHÉS A L'ESTRAGON (Froids). — Pochés selon la règle, parés et bien égouttés, dressez-les dans une tartelette en pâte fine. Vous aurez, au préalable, préparé une excellente gelée aromatisée d'estragon. Cette gelée étant froide, nappez-en légèrement les œufs. Avec cinq ou six feuilles d'estragon reverdies à l'eau bouillante et rafraîchies, faites une rosace ou une palme sur chaque œuf. On trempe ces feuilles dans la gelée liquide pour mieux les fixer. Finissez de bien napper les œufs de gelée, et, celle-ci bien prise, envoyez. On dresse ces œufs de plusieurs autres façons, dont celle-ci: Dans de petites cocottes en porcelaine en place de tartelettes; et aussi, dans de petits moules chemisés de gelée et décorés au fond, puis démoulés sur serviette. (*Reboul*).

MÉTHODE POUR PRÉPARER LES ŒUFS BROUILLÉS AU NATUREL. — Prendre une casserole ou une sauteuse, de grandeur proportionnée à la quantité d'œufs, y faire fondre gros comme une forte noisette de beurre fin par œuf. Ensuite y verser les œufs, que l'on aura eu soin de casser d'abord un par un sur une assiette, afin de bien s'assurer qu'il ne s'en trouve aucun de mauvais ou de douteux qui gâterait toute la masse.

Assaisonner sel et poivre; ceci fait, poser la casserole sur feu modéré, ou mieux sur le fourneau bien chaud, sans cesser de remuer doucement les œufs avec le fouet ou avec une cuillère en bois. Dès qu'ils commencent à devenir en pommade crémeuse, retirer la casserole hors du feu ou de la plaque chaude et continuer à mêler à la chaleur plus douce, jusqu'à ce qu'ils se tiennent légèrement, mais sans se répandre ou couler. Si la casserole est épaisse, la chaleur du fond cuira encore les œufs; c'est pour cela qu'il faut les finir de cuire hors du feu sans attendre qu'ils soient cuits à point car ils durciraient. On peut les servir, soit sur plat naturellement, soit entourés de croûtons de pain frits au beurre, soit de

croûtons en feuilletage, ou encore dans de petites cocottes, ou caisses en porcelaine tenues bien chaudes, et qu'il est facultatif de recouvrir de leurs couvercles, ou d'en confectionner en pâte feuilletée, etc. Ces œufs peuvent également recevoir toutes garnitures mentionnées ci-dessous, avec des dénominations spéciales qui en facilitent le classement exigé pour la compréhension culinaire. (*Bautte*).

ŒUFS BROUILLÉS VALENTIA. — Faire sauter, ou fondre au beurre, les chairs d'une grosse tomate ou de deux moyennes; dès que l'humidité est évaporée, les assaisonner et y mélanger le même volume de ris de veau ou d'agneau cuit, coupé en très petits dés. D'autre part brouiller six ou huit œufs ; dès qu'ils sont à point leur incorporer doucement la tomate mélangée au ris de veau.

Avec cet appareil on remplit de petites caisses ovales en porcelaine, tenues chaudes. On couvre chacune d'un couvercle fait de feuilletage et l'on dresse sur serviette pliée sur plat; un bouquet de persil au milieu ou autour, suivant le dressage, et surtout servir très chaud.

Il est facultatif de remplacer le ris de veau par de la volaille. (*Bautte*).

ŒUFS BROUILLÉS GEORGETTE. — Choisir quatre pommes de terre de Hollande moyennes et bien uniformes, les bien laver et les piquer à la fourchette de cuisine pour les mettre rôtir au four à chaleur modérée. Sitôt cuites, les sortir; laisser reposer un instant avant de les ouvrir en tabatière. En retirer la pulpe intérieure, en passer une petite partie au tamis; la travailler au chaud avec un peu de crème ou de beurre et en tapisser intérieurement les coques de pommes de terre d'une couche très légère. Faire bien chauffer au four pour les remplir ensuite d'un appareil d'œufs brouillés crème, garnir de

huit queues d'écrevisses cuites suivant la règle. Refermer les pommes de terre et servir très chaud.

Remarque. — Il est facultatif de vider les pommes de terre par un bout, comme on le fait parfois, mais le dressage en est plus difficile, l'appareil risquant de couler à cause de la fermeture qui n'a plus le même soutien.

A défaut de queues d'écrevisses, on pourrait employer des dés de queues de langouste, de homard ou de crevettes. (*Bautte*).

ŒUFS AU PLAT AU BEURRE NOIR. — Préparer des œufs au naturel; ensuite verser dans la poêle, et pour deux œufs, une petite cuillerée de beurre clarifié que l'on fait cuire doucement à la noisette; à ce point jeter dedans une pincée de persil concassé, ou des feuilles de persil, verser ce beurre brûlant sur les œufs. Ensuite mettre le même volume de vinaigre dans la poêle, le réduire de moitié, le répandre sur les œufs et le beurre et servir. Certains praticiens ajoutent des câpres, je ne les préconise point, mais en tous cas il n'en faut pas plus de deux par œuf.

Remarque. — J'ai vu beaucoup de cuisiniers qui, sans réflexion versaient le vinaigre sur le beurre brûlant dans la poêle. Mauvaise habitude qui fait décuire le beurre en lui enlevant son parfum de beurre noisette, empêche ensuite de cuire le vinaigre convenablement et ne permet pas au beurre brûlant de saisir les jaunes d'œufs et de leur communiquer son excellent arôme. (*Bautte*).

ŒUFS AU PLAT A LA VAUDOISE. — En cassant les œufs mettre les jaunes sur une assiette et les blancs dans une terrine; à ceux-ci ajouter le même volume de crème double et fraîche; assaisonner poivre et sel. A l'aide d'une fourchette mêler les blancs et la crème et verser ensuite dans le plat à œufs, beurré et chaud. Faire

prendre légèrement sur fourneau; alors mettre les jaunes réservés sur la crème avec une pincée de poivre dessus, et finir de cuire sous la salamandre ou à four très chaud. (*Bautte*).

ŒUFS A LA PAUVRE FEMME. — Vous ferez tiédir un peu de beurre sur votre plat; vous casserez dessus douze œufs, et vous les mettrez sur de la cendre chaude; vous couperez de la mie de pain en petits dés; vous la passez au beurre; quand elle est bien blonde, vous l'égouttez, et vous la semez sur vos œufs; mettez un four de campagne chaud par-dessus ; lorsque les œufs sont cuits, vous versez dessus une sauce espagnole réduite. (*Viard*).

ŒUFS A L'AURORE. — Faites durcir et refroidir douze œufs; ôtez-en les coquilles; coupez ces œufs en deux; séparez-en les jaunes des blancs; mettez les jaunes dans un mortier; ajoutez-y un quarteron de beurre fin, du sel, un peu de muscade râpée, un peu de fines épices et trois jaunes d'œufs crus; pilez bien le tout, comme si c'était une farce; émincez vos blancs; mettez-les dans une béchamel réduite et chaude, soit grasse, soit maigre. Sautez-les dedans sans la laisser bouillir; faites qu'ils aient une certaine consistance ; dressez-les sur le plat que vous devez servir; retirez vos jaunes du mortier; mettez sur le fond d'un grand tamis, posez ce tamis au-dessus de votre plat, et faites-les passer également sur l'appareil qui est dressé sur ce plat; à cet effet, servez-vous d'une cuiller de bois: cela fait, garnissez le bord de votre plat de bouchons de pain, trempés dans une omelette battue; mettez vos œufs au four ou sous un four de campagne; faites prendre une couleur aurore; nettoyez le bord de votre plat et servez. (*Beauvilliers*).

ŒUFS A LA POLONAISE. — Faites durcir un quarteron d'œufs; épluchez-les; fendez-les en deux; séparez

les jaunes des blancs; mettez les jaunes dans un mortier; pilez-les; ajoutez-y du beurre à peu près gros comme deux œufs, du sel, des fines épices, un peu de muscade râpée et cinq à six jaunes d'œufs crus : lorsque votre farce sera bien mêlée et sans grumelots, mettez-y un peu de persil haché, très fin ; incorporez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés; prenez le plat que vous devez servir; garnissez-en le fond de votre farce, à peu près de l'épaisseur de trois ou quatre lignes; remplissez vos moitiés d'œufs de cette farce en leur donnant la forme d'un œuf entier; dressez-les sur votre plat de la manière la plus agréable; dorez-les; mettez-les au four ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous ; faites qu'ils aient une belle couleur ; nettoyez le bord de votre plat et servez. (*Grimod de la Reynière.*)

ŒUFS BRUNEL. — Coupez quatre œufs durs, encore chauds, en minces quartiers d'orange. Disposez-les en étoile au fond d'un plat et placez dans leurs intervalles, des rondelles très minces taillées dans une petite carotte *crue,* telles des pains à cacheter, une vingtaine au plus.

Versez sur le tout une purée Soubise bien chaude ou une béchamel mélangée, pour moitié, d'une parure d'oignons passée au tamis. Etalez à la surface une cuiller à soupe de crème. Passez quelques instants au four. — Boisson correspondante: Bourgogne rouge léger ou Ermitage. (*Raoul Blondel.*)

CROQUETTES D'ŒUFS DAUPHINE. — Avec de la farine et du beurre, préparer un roux blanc, suffisamment cuit; le mouiller peu à la fois avec du lait bouillant et sans cesser de remuer avec le fouet; l'appareil doit être de la consistance d'une forte bouillie se tenant bien sans être trop épaisse et formant le rideau quand on l'élève avec la cuillère; ne pas laisser bouillir sous peine de voir relâcher. Quand il est à point, l'assaisonner

et le lier avec deux ou trois jaunes d'œufs durs passés au tamis et réservés à cet effet. Y incorporer le même volume de blancs et de jaunes d'œufs durs coupés en petits dés.

Etaler sur un plat beurré, unir le dessus, le recouvrir d'un papier beurré et mettre refroidir à l'air ou au frais. Sitôt froid, rouler l'appareil en forme de gros bouchons, les tremper dans le lait et les passer dans la farine; ensuite les retremper dans les œufs battus avec de l'huile, eau, sel et poivre, pour les rouler immédiatement dans de la chapelure fine, blanche et sèche. Bien les égaliser en les roulant délicatement entre la main et la table; les laisser sécher quelques instants, les ranger sur une grille à friture pour les plonger dans la graisse un peu avant de servir. Les dresser sur une serviette et garnir de persil frit. Envoyer une demi-saucière de sauce tomate ou autre en même temps. (*Bautte*).

CROMESQUIS D'ŒUFS DURS. — Confectionner un appareil à croquettes; le diviser en petits bouchons du poids de 60 gr. environ que l'on jettera dans une pâte à frire de façon qu'ils en soient bien enrobés. Les en retirer avec une fourchette pour les plonger dans la grande friture. Dès qu'ils sont croustillants et de belle couleur, les égoutter sur un linge, les assaisonner et les dresser en buisson sur une serviette pliée sur plat, un bouquet de persil frit sur le buisson ou autour. Envoyer une saucière de sauce tomate séparément.

Remarque. — S'il y avait quelques filoches de pâte autour des cromesquis frits, bien les enlever avant le dressage. (*Bautte.*)

ŒUFS DURS FARCIS ET GRATINÉS A L'ANCHOIS. — Couper les œufs durs par le milieu dans la longueur; en retirer les jaunes pour les piler avec deux filets d'an-

chois par œuf; la même quantité de béchamel consistante que de jaunes, et une pincée de poivre. Farcir les moitiés d'œufs avec cette purée dressée en dôme au centre de chacun.

Ensuite couler une couche mince de béchamel, un peu moins consistante sur un plat à gratin; aligner dessus les œufs farcis, les recouvrir légèrement de même sauce; saupoudrer de fromage râpé à la surface; arroser légèrement de beurre fondu et mettre gratiner vivement sous la salamandre ou à four vif, en poussant le plat sur un double plafond ou un trépied. On peut remplacer les filets d'anchois par de l'essence d'anchois. (*Bautte*).

ŒUFS DURS PRINCE ORLOFF. — Passer au tamis fin six jaunes d'œufs durs et le même volume d'oignons émincés et cuits au beurre. Amalgamer cette purée à un même volume de sauce béchamel serrée. Assaisonner de haut goût. Ensuite, prendre des tranches cuites de mouton, gigot ou telle, masquer chacune d'une couche légère de cette purée; étaler dessus une autre couche de blancs d'œufs durs émincés. Allonger ensuite la purée restante avec une cuillerée de lait ou de bouillon, en couvrir le fond d'un plat à gratin; chevaucher dessus les tranches de mouton. Recouvrir le tout d'une même sauce, saupoudrer de fromage et mettre gratiner légèrement. Garnir les côtés avec des moitiés ou des quarts de laitues braisées et roulées en bouchon ou en boules. (*Bautte*).

ŒUFS DURS MAYONNAISE. — Sur le fond d'un plat ou d'un saladier, former un petit lit avec une laitue ciselée, dont on garde le cœur que l'on coupe en quatre. Poser sur la laitue deux ou trois œufs durs coupés en tranches, et dressés un peu en dôme; les recouvrir d'une couche légère de sauce mayonnaise; en quadriller la surface avec des filets d'anchois, et mettre quelques câpres dans les interstices du quadrillage; poser les quartiers du cœur

de laitue autour, en intercalant quelques olives ou des lames de betteraves. (*Bautte.*)

ŒUFS MOULÉS AU JUS. — Beurrer fortement des moules à darioles ou à babas, qu'ils soient en cuivre ou en métal; casser délicatement un œuf dans chaque, de façon que le jaune flotte bien au milieu. Poser pendant un instant les moules pleins sur la plaque chaude du fourneau, afin de chauffer les moules et de saisir légèrement le fond. Les déposer ensuite dans une plaque creuse ou une sauteuse basse contenant un peu d'eau bouillante — environ le quart des moules — puis les pousser à four vif; huit à dix minutes suffisent. Dès que les œufs commencent à prendre consistance, sont tremblants, et que l'on sent le tour assez fort pour les soutenir, les sortir du four et les laisser reposer deux minutes. Ensuite passer la lame d'un petit couteau entre les parois du moule et l'œuf, pour le démouler plus facilement sur un croûton de pain frit ou tout autre au choix. Ranger systématiquement les œufs sur un plat et les napper largement avec un bon jus de viande légèrement lié et réduit. (*Bautte.*)

ŒUFS MOULÉS PARIS-PLAGE. — Les dresser sur des escalopes de queues de langoustes coupées bien droites. Les napper d'un coulis de homard ou de langouste, une lame de truffe ou une tête de champignon sur chaque œuf.

Faculté de dresser sur croûtons de farce de poissons, et de poser sur chaque œuf une petite escalope surmontée d'une lame de truffe. (*Bautte*).

V.

LES POISSONS.

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS D'EAU DOUCE.

ANGUILLE DE SEINE A LA LOUIS XIV, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS. — Ayez une anguille de Seine vivante, et aussi grosse que possible; puis vous la dépouillez en coupant seulement l'épaisseur de la peau autour de la tête, que vous serrez de la main gauche en tenant le coin d'une serviette, et de l'autre extrémité, avec la main droite, vous faites quitter la peau, et dépouillez l'anguille, qui se trouve encore couverte d'un épiderme couleur ardoisée ; pour l'enlever, vous faites tremper la moitié de la longueur de l'anguille dans un grand plat à sauter contenant de l'eau bouillante, en ayant soin de la retirer dès que l'épiderme se sépare aisément ; ensuite vous recommencez la même opération, afin que l'anguille soit complètement dépouillée. Pour en retirer la nageoire dorsale, vous tenez le bout de la queue de la main gauche, et de l'autre vous l'enlevez avec la lame du couteau et avec légèreté, afin de ne point atteindre la chair. Vous enlevez également la nageoire du ventre par le même moyen.

Voici un second procédé pour retirer cet épiderme: après avoir dépouillé l'anguille, vous la placez tout au long sur la braise de l'âtre, et dès que l'épiderme quitte, vous retournez l'anguille de l'autre côté, et sitôt qu'elle est atteinte par le feu, vous prenez la tête du poisson de la main gauche, et de la droite, en tenant la serviette, vous détachez l'épiderme. Ce procédé est plus accéléré que le précité, et je le préfère, parce qu'il est plus convenable. C'est aux jeunes praticiens de choisir.

L'anguille ainsi préparée, vous en retirez les ouïes et

les deux nageoires qui y sont adhérentes, puis vous faites une incision de trois pouces à partir du milieu du ventre, en remontant, afin de vider le poisson avec aisance; lorsque la vidange en est retirée, vous avez soin d'extraire un intestin sanguin adhérent à la grosse arête; ensuite vous coupez le bout de la queue de l'anguille et la tête à partir de l'ouïe; lavez-la à plusieurs eaux, l'égouttez, l'essuyez et semez dessus du sel blanc. Une heure après, vous la faites dégorger dix minutes et l'essuyez, puis vous ciselez légèrement chaque côté de l'anguille; après quoi vous en formez une couronne, en la rendant un peu ovale par quatre hâtelets qui doivent traverser la chair de l'anguille, que vous renversez sur le dos; puis vous bridez la tête des hâtelets par plusieurs tours de ficelle qui se croisent dessous l'anguille, puis vous la faites cuire dans une forte mirepoix mouillée de deux bouteilles de champagne, de deux grandes cuillerées de consommé ou essence de poisson, puis le jus de deux citrons, le tout passé avec pression par l'étamine. Arrosez trois fois l'anguille avec sa mirepoix; puis vous la glacez, la débridez, et la dressez dans une croustade de pain; vous aurez soin de mettre un peu de repaire dessous, afin de la fixer sur le plat de grosse pièce; puis vous faites réduire en demi-glace la moitié de la cuisson, que vous aurez passée au tamis de soie; vous l'ajoutez avec quatre onces de beurre frais dans la sauce indiquée au vin de Champagne, préparée pour grosse pièce, dans laquelle vous aurez ajouté cinquante langues ou palais de carpes, la queue d'un homard parée en escalopes, les filets d'une anguille également parés en escalopes, cuits dans le fonds de la grosse pièce et bien essuyés sur une serviette, trente petits champignons, trente petites truffes parées en gousses et cuites au champagne; donnez une seule ébullition à ce ragoût, garnissez-en l'intérieur de la grosse pièce, mettez-en la moitié autour de la croustade; placez dessus ce ra-

goût trois groupes, dont un de truffes en escalopes (sautées et roulées dans une demi-glace), une d'escalopes d'esturgeon sautées et glacées, puis une troisième de queues d'écrevisses roulées dans une demi-glace, les deux côtés de la grosse pièce doivent être garnis pareillement. Placez autour du ragoût un cordon de quenelles d'éperlans au beurre d'écrevisses, sur chacune desquelles vous placez un filet de sole à la Conti aux truffes, et préparé de même que ceux qui doivent servir sur les œufs des casseroles au riz.

Glacez de nouveau la grosse pièce avec une glace blonde, dans laquelle vous ajoutez un beurre d'écrevisses, placez au milieu un groupe de laitances de carpes bien blanchies et parées en escalopes; posez dix bracelets sur le bord de la croustade; ils se composent d'une belle écrevisse, d'un éperlan en couronne, d'une truffe et d'un éperlan. Glacez la garniture des bracelets, et servez le reste du ragoût dans deux saucières.

Cette grosse pièce est des plus splendides; elle est digne de paraître sur la table d'un roi gastronome. (*Carême*).

ANGUILLE A LA BROCHE. — Ayez une belle anguille, dépouillez-la, limonez-la; à cet effet, mettez-la sur des charbons ardents, retournez-la de manière qu'elle se grille partout; essuyez-la avec un torchon, grattez-la avec votre couteau ; supprimez-en les nageoires dorsales et celles de dessous le ventre; ôtez-lui toute la peau, coupez-lui la tête et le bord de la queue ; pour la vider ouvrez-lui le haut de la gorge et un peu le bas du nombril; introduisez-lui par le nombril une lardoire, du côté du gros bout, et que vous ferez sortir par le haut, ce qui emportera les intestins; faites qu'il ne lui reste rien dans le corps; lavez-la, tournez-la en rond comme une gimblette; passez au travers des petits hâtelets d'argent (faute de ces hâtelets servez-vous de brochettes de bois), fixez-la ainsi avec de la ficelle; mettez-la dans une casserole,

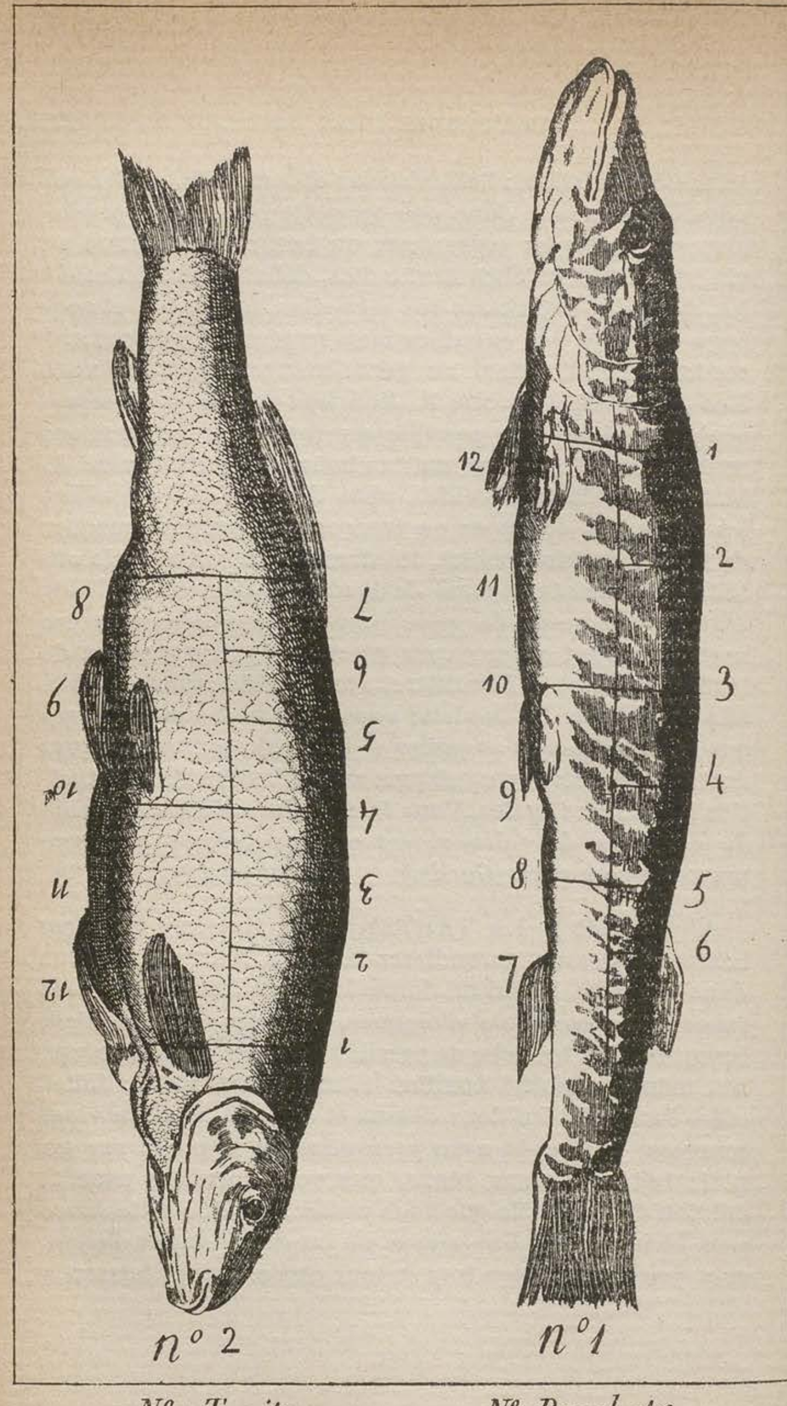
versez dessus une bonne mirepoix, faites cuire à moitié votre anguille, égouttez-la; mettez-la sur la broche, emballez-la; faites-la cuire, déballez-la; faites-la un peu sécher, glacez-la, dressez-la sur votre plat, ôtez-en les hâtelets et servez dessous une italienne rousse ou une ravigote. (*Vuillemot*).

MATELOTE D'ANGUILLE MARINIÈRE. — Prenez une carpe de Seine, une anguille, une tanche, une perche; coupez-les par morceaux. Préparez un chaudron d'airain, récurez le fond légèrement, coupez deux gros oignons en rouelles, mettez vos têtes de poissons par-dessus, et ainsi de suite, en ayant soin d'assaisonner de gros sel et poivre, un bon bouquet garni et quelques pointes d'ail; mouillez le tout avec deux bouteilles de vin de Narbonne, faites partir sur un grand feu de cheminée; aussitôt l'ébullition ajoutez un verre de cognac, faites flamber, préparez 20 ou 30 petits oignons, que vous passez à la poêle avec un peu de beurre, rissolez-les, jetez-les dans la matelote; faites avec un quart de beurre mêlé à deux cuillerées de farine, de petites boulettes, parsemez-en le poisson et agitez l'anse du chaudron pour lier le tout ensemble; dressez votre matelote, garnissez avec vos croûtons et douze écrevisses cuites au vin du Rhin, et servez chaud. (*Vuillemot*).

BASTION D'ANGUILLES. — Les grosses pièces d'anguilles sont également recherchées; formez-en un bastion. A cet effet, choisissez deux ou trois belles anguilles de rivière, dépouillez-les, videz-les, ébarbez-les, enlevez la tête et la queue; fendez-les du côté du ventre dans toute leur longueur, désossez-les avec soin, aplatissez les chairs légèrement à l'aide d'une batte, garnissez vos anguilles d'une farce fine de merlan ou d'anguille, si vous pouvez disposer d'une quatrième à cet effet; rassemblez les chairs et bardez d'une petite barde de lard aussi

mince que possible; ficelez au fur et à mesure, roulez vos anguilles chacune dans une serviette bien lavée préalablement, faites-les cuire dans un bon court-bouillon au vin blanc. Dès qu'elles sont cuites, déballez-les, déficelez-les, débardez-les; rincez vos serviettes, tordez-les, et roulez à nouveau vos anguilles bien serrées cette fois. Laissez-les refroidir ainsi au garde-manger. Lorsque vous êtes prêt à dresser votre bastion, soit sur un socle représentant autant que possible un fort dont les bastions sont crénelés, soit sur un tambour garni de beurre de homard ou de Montpellier, vous déballez vos anguilles, les parez, les découpez en tronçons égaux, les masquez de beurre de Montpellier, les dressez sur votre socle autour d'un montant garni de beurre également. A l'aide d'un cornet garni de gelée hachée, vous décorez votre bastion et tout autour vous placez de petits groupes de truffes enlevées à la cuillère, aussi rondes que possible, afin de simuler les boulets; vous formez des meurtrières sur les tronçons d'anguilles à l'aide de petites plaques de truffes que vous appliquez sur le beurre de Montpellier à distances égales. Vous formez des créneaux à l'aide de croûtons de gelée et servez une tartare et sauce mayonnaise à part. (*Garlin.*)

ANGUILLE A LA TARTARE. — (Entrée). Préparez comme ci-dessus, arrondissez-la et lui fourrez la queue dans le ventre, ce qui lui donne la forme d'une couronne; foncez une casserole d'oignons, carottes, gousse d'ail, thym, laurier, branche de persil, 2 clous de girofle, poivre, sel, mouillez moitié bouillon et moitié vin blanc; faites cuire l'anguille feu doux dessus et dessous, environ vingt minutes; enlevez-la avec précaution et la posez sur un plat; faites un roux blanc, que vous mouillez avec la cuisson de l'anguille que vous passez; lorsque cette sauce sera bien réduite, liez-la avec un ou deux jaunes d'œufs, et en barbouillez bien tout le tour de l'anguille; laissez-la



N.°2 Truite

N.°1 Brochet

ainsi refroidir, panez-la ensuite une fois, panez-la une seconde fois avec du blanc d'œuf battu et de la mie de pain, posez-la sur une tourtière beurrée et arrosez-la de beurre fondu; faites-lui prendre une belle couleur blonde au four ou sur le feu, avec le four de campagne ou un couvercle dessus; servez-la sur une sauce tartare.

On peut la couper par tronçons de 10 à 14 centimètres avec la même préparation et encore la servir avec *purée d'oseille* ou *sauce tomate;* si on la sert avec *sauce piquante,* elle prend le nom d'*anguille au soleil.* (*Audot.*)

ANGUILLE A LA POULETTE. — Après avoir dépouillé votre anguille, vous coupez les tronçons de la grandeur de trois pouces ; vous les mettez dans une casserole avec du sel, du gros poivre, deux feuilles de laurier, des branches de persil, de la ciboule, une bouteille de vin blanc; vous mettrez votre anguille sur le feu; quand elle sera cuite, vous parerez les morceaux, et vous les mettrez dans une autre casserole; vous passerez son mouillement au tamis de soie; mettez après un morceau de beurre dans une casserole, vingt petits oignons que vous passez à blanc; ajoutez-y plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlez avec votre beurre; vous mettez votre mouillement avec vos oignons; joignez-y des champignons, un bouquet de persil et ciboules; dès que vos oignons seront cuits, vous les ôterez avec une cuillère percée, et vous les mettrez sur votre anguille ; assurez-vous si la sauce est de bon goût; dégraissez-la et faites-la réduire; si elle est trop longue, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs ; prenez garde qu'elle ne bouille, et passez-la à travers une étamine sur votre anguille; au moment de servir, vous mettez des croûtons passés au beurre dans le fond du plat; dressez dessus votre anguille; couvrez-la de votre garniture, et garnissez d'écrevisses. (*Viard*).

MATELOTE A LA MARINIÈRE. — Choisissez une anguille, une carpe moyenne, un barbillon, un brocheton et une lotte. Ecaillez, videz, lavez, nettoyez, coupez par tronçons, rangez au fond d'un chaudron pas trop grand; ajoutez sel, poivre, bouquet garni de persil, ciboule, thym et laurier (ces deux ingrédients en quantité proportionnée avec prudence), deux gousses d'ail, un clou de girofle. Versez de bon vin rouge couvrant juste le poisson. Aussitôt que le vin commencera à bouillir, versez aussi un demi-verre (un décilitre) de bonne eau-de-vie, mettez le feu et laissez brûler et cuire un quart d'heure. Retirez le chaudron du feu, dressez les tronçons sur un plat avec ordre et les tenez chaudement; liez la sauce promptement avec un morceau de beurre (environ 125 grammes) manié de deux cuillerées de farine et y mêlez des petits oignons et des champignons cuits à part dans du beurre ; faites bouillir deux ou trois minutes, versez le tout sur la matelote, que vous entourez de croûtons découpés et passés au beurre et dont vous ornez le dessus d'écrevisses si la saison est convenable. (Cuisinière du *Gros-Caillou,* dans *Bréviaire du Gastronome*).

BROCHET A LA RÉGENCE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS. — Après avoir retiré les ouïes et vidé selon la règle un brochet bien fait, ayant trente-trois à trente-six pouces de long, vous en coupez les nageoires; puis vous prenez la queue de la main gauche en élevant la chair; alors vous passez légèrement la lame du couteau entre elle et l'écaille, en tirant sur la droite le tranchant du couteau dans toute sa largeur, et recommencez autant de fois qu'il sera nécessaire afin d'enlever toute l'écaille. Cette opération réclame de la pratique, car la chair du brochet ne doit pas avoir reçu la moindre atteinte; or, ici, comme pour l'écaillage de la carpe, les jeunes praticiens doivent tout simplement écailler le poisson en

le ratissant légèrement avec le couteau de la queue à la tête. Après l'avoir écaillé et lavé à plusieurs eaux, vous semez dessus et dessous une poignée de sel blanc, et une heure après vous le mettez dégorger à l'eau fraîche, le lavez de nouveau et l'essuyez; puis vous garnissez l'intérieur de farce à quenelles d'éperlans au beurre d'écrevisses; placez-le sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière; ensuite vous le masquez d'un pouce d'épaisseur avec de la même farce; indiquez avec de la truffe l'ouïe, l'œil et le pourtour de la mâchoire. A six pouces de distance de l'ouïe, formez un bracelet composé de deux rangs de grosses olives de truffes, au milieu desquelles vous placez un rang de queues de grosses écrevisses; puis sur le milieu de la longueur du poisson, vous formez une grande rosace composée d'un filet de sole Conti aux truffes ; autour vous mettez un rang de grosses queues d'écrevisses ensuite un rang de grosses olives de truffes; ajoutez à celui-ci un rang de queues d'écrevisses; après quoi, vous formez un second bracelet à la même distance de la rosace que le premier; couvrez toute la surface du brochet de bardes de lard et d'un fort papier ovale et beurré, placez-le dans la poissonnière contenant une forte mirepoix mouillée de trois bouteilles de champagne, et de trois grandes cuillerées de consommé ou de bouillon de poisson; faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent; arrosez le brochet de sa cuisson; couvrez-le et placez le feu dessus et dessous, afin que l'ébullition soit douce et réglée. De quart d'heure en quart d'heure vous l'arrosez, et, après deux heures de cuisson, vous faites réduire en demi-glace la moitié du fonds de la cuisson, que vous passez au tamis de soie ; puis vous en mêlez les deux tiers, ainsi que quatre onces de beurre fin, dans la garniture de truffes indiquée à la régence, et préparée pour la grosse pièce. Maintenant vous dressez le brochet avec soin sur un lit de mie de pain

passée au beurre ; puis vous versez à l'entour une grande partie de la garniture de truffes à la régence; devant la rosace du poisson, vous dressez un buisson de tronçons d'anguille glacés au four et cuits dans la même mirepoix que le brochet; à côté de l'anguille vous dressez en pyramide de beaux champignons roulés dans un peu de glace du poisson et dans la sauce; ensuite un groupe de grosses queues d'écrevisses également roulées dans un peu de glace et de sauce, et vers les deux extrémités vous mettez deux groupes de noix d'huîtres préparées de la manière accoutumée, et roulées aussi dans un peu de glace et de sauce; garnissez le pourtour de ces garnitures de truffes et d'éperlans en couronne; glacez le brochet avec sa propre glace, dans laquelle vous ajouterez un beurre d'écrevisses; placez des groupes de laitances et de langues de carpes entre la rosace et les bracelets; placez ensuite, comme de coutume, dix hâtelets composés d'un filet de sole Conti et en couronne, d'une grosse écrevisse, d'un second filet de sole et d'une grosse truffe noire; servez le reste de la garniture dans deux saucières.

Observation. — La première fois que j'ai servi cette splendide grosse pièce, ce fut chez le prince régent de la Grande-Bretagne. Mes confrères doivent s'apercevoir des dépenses qu'elle nécessite. Eh bien! voilà pourtant le brochet à la régence, que de pitoyables plagiaires osaient placer dans un menu arrangé par eux pour être servi en face d'un plat de morue. O Comus ! dieu des festins, frappe donc de réprobation ces têtes écervelées qui mutilent et dégradent l'art culinaire. (*Carême*).

QUENELLES DE BROCHET LYONNAISE. — Pilez 500 gr. de chair de brochet très blanc et très frais, avec du sel et du poivre. Passez votre chair au tamis, puis remettez-la au mortier pour lui ajouter 250 gr. de panade au lait ou de frangipane sans sucre, épaisse comme une

pâte à choux. Introduisez-y 150 gr. de moelle de bœuf fondue au bain-marie et 100 gr. de beurre; mélangez intimement cette farce au pilon, et placez-la dans une terrine émaillée que vous laisserez, une heure, sur la glace.

Roulez alors la farce en forme de croquettes de volaille, que vous ferez pocher pendant 15 minutes, à l'eau salée seulement, dans une casserole bien couverte.

Egouttez ces quenelles sur une serviette, disposez-les dans une timbale d'argent et baignez-les de sauce Nantua faite de béchamel un peu claire; entourez-les ensuite de six fois plus de queues d'écrevisses que vous n'avez de quenelles.

Après l'avoir hermétiquement fermée, poussez votre timbale au four où vous la laisserez cuire 10 minutes encore, afin que les quenelles puissent se développer du double. Vous les servirez au sortir du four. (*E. Nignon.*)

BROCHET EN DAUPHIN. — Prenez un gros brochet, écaillez-le, videz-le par les ouïes, retroussez-lui la queue ; à cet effet, passez-lui un hâtelet dans les yeux et une ficelle dans la queue (il faut que les deux bouts se joignent de chaque côté du hâtelet); posez votre brochet sur le ventre et faites qu'il s'y maintienne; mouillez-le d'une braise maigre, et si c'est au gras d'une bonne mirepoix; mettez-le dans un four, retirez-le de temps en temps pour l'arroser de son assaisonnement; sa cuisson faite, égouttez-le et saucez-le d'une italienne rousse et grasse ou d'une maigre. (*Beauvilliers*).

BROCHET A L'ALLEMANDE. — Pour le préparer de cette manière, on le choisit de grosseur moyenne; après l'avoir coupé en trois ou quatre parties égales on le met dans une casserole avec de l'oignon, du persil, du laurier, de la ciboule, du sel et du poivre; on mouille avec du vin blanc, et après une demi-heure on le retire; après l'avoir

paré on le met dans une casserole; on verse dessus le court-bouillon passé au tamis; après avoir égoutté et mis sur un plat le brochet, on prend une autre casserole avec du beurre, un peu de fécule, de muscade râpée, du poivre, un verre de court-bouillon, et l'on agite, en tournant sur le feu, jusqu'à ce que le tout soit bouillant; après avoir lié cette sauce avec des jaunes d'œufs, on continue de tourner sans pousser à l'ébullition, on la passe au tamis en la versant sur le poisson. (*Courchamps.*)

BROCHET A LA JUDÉENNE. — Avec une petite cuiller à racines, coupez une garniture de légumes composée de carottes, pommes de terre, racines de céleri et racines de persil, à peu près par parties égales; faites-les blanchir séparément. Préparez avec 3 œufs de la pâte à nouille; abaissez-la au rouleau, en la tenant un peu plus épaisse qu'à l'ordinaire; divisez-la en bandes de 3 centimètres de large; ciselez celles-ci sur le travers; étalez les nouilles sur un linge pour les faire légèrement sécher. Habillez un gros brochet; ciselez-le des deux côtés, bridez-en la tête, salez-le légèrement, mettez-le dans une poissonnière grassement beurrée; mouillez avec 2 verres de vin blanc et le double de bouillon de poisson; couvrez avec un papier beurré; couvrez aussi la poissonnière, et faites partir vivement le liquide en ébullition; 7 à 8 minutes après, ajoutez les légumes blanchis, moins les pommes de terre; une demi-heure après, ajoutez ces dernières, ainsi que 4 à 5 décilitres de bon velouté, afin de lier légèrement la sauce. Au bout de 25 minutes, enlevez le brochet; glissez-le sur un plat; rangez les légumes autour du poisson, en les entremêlant avec les nouilles blanchies, bien égouttées; passez aussitôt la sauce au tamis, dans un sautoir; faites-la réduire vivement en la tournant; quand elle est à point, liez la sauce avec 4 à 5 jaunes d'œufs; finissez-la avec un jus de citron,

versez-la sur le poisson et sur les garnitures; dressez à chaque bout du plat un bouquet de raifort râpé. (*Dubois et Bernard.*)

BROCHET A LA CIVITA-VECCHIA. — Prenez un brochet sortant de l'eau et l'écaillez bien, qu'il soit blanc tant que vous pourrez; fendez-le par la moitié et le lavez; ensuite coupez-le en morceaux longs de quatre à cinq pouces, et le ciselez sur le dos; mettez à plat sur une table; poudrez-le de quelques poignées de gros sel; ayez du persil haché, des racines de persil en filets, quelques mousserons concassés, quelques truffes hachées; ôtez le sel de dessus votre brochet, en le secouant, et arrangez-le dans votre casserole avec le foie; mettez-y votre persil haché avec les racines en filets, truffes et mousserons, et fleur de muscade; un morceau de beurre, une pincée de poivre concassé; allumez un bon fourneau qui pousse bien, et mettez-y votre casserole avec votre brochet; mouillez-le d'eau bouillante et le faites tarir à force. Etant cuit, qu'il y reste fort peu de sauce; mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine, trois ou quatre gousses d'ail bien hachées, autant de jus de citron: voyez qu'il soit de bon goût et un peu relevé, et servez chaudement pour entrée. (*Martin*).

CARPE A LA CHAMBORD. — Prenez une belle carpe du Rhin, s'il vous est possible; échardez-la; levez-en la peau; videz-la, sans lui ouvrir le ventre en totalité; ôtez-lui les ouïes, sans endommager la langue; la peau levée, sans en avoir affecté les chairs, levez le nerf de la queue; piquez votre carpe en totalité, avec de l'anguille taillée en petits lardons, en moitié avec des truffes et des carottes coupées de même. Si vous servez cette carpe au gras, piquez-la de lard, de truffes ou de carottes; mettez-la dans une poissonnière; mouillez-la d'une braise maigre et faites-la cuire; mettez dans une casserole trois bactées

d'espagnole maigre et une demi-bouteille de vin blanc de Champagne; faites réduire votre sauce et dégraissez-la; mettez-y des champignons tournés, des culs d'artichauts, des truffes, des laitances de carpes, des quenelles, de l'anguille coupée par tronçons; faites mijoter un quart d'heure votre ragoût et finissez-le avec un beurre d'anchois. Egouttez votre carpe, dressez-la; mettez vos garnitures autour, et joignez-y des écrevisses; décorez-en votre carpe, saucez-la, glacez-la, et servez. Si c'est au gras, ajoutez-y des ris de veau piqués, des pigeons à la Gautier ou des cailles, si c'est la saison, des crêtes et des rognons de coq. (*Beauvilliers.*)

CARPE AU BLEU. — Procurez-vous une carpe vivante; avant de la tuer, faites-lui avaler un demi-verre de vinaigre, ce qui lui enlèvera le goût de vase. Ecaillez-la, videz-la en y pratiquant une ouverture aussi petite que possible et placez-la dans la poissonnière. Faites bouillir une demi-bouteille de vinaigre; versez le tout bouillant sur la carpe, ajoutez-y assez de vin rouge pour que le poisson baigne entièrement dans le liquide. Jetez dans la cuisson de gros oignons émincés, 4 carottes moyennes, du persil, une brindille de thym, de la ciboule, 1 petite feuille de laurier, du sel et du poivre en grains. Faites cuire une demi-heure, puis passez la cuisson à travers l'étamine. Faites-la réduire, ajoutez du beurre et servez avec le poisson. Si vous voulez servir la carpe froide, accompagnez-la d'une sauce ravigote à l'huile. (*Lambert.*)

CARPE A LA BIÈRE. — Ecaillez une carpe de dix-huit livres, videz-la, lavez-la soigneusement, épongez-la et la coupez en tronçons réguliers. Placez ces tronçons dans une sauteuse grassement beurrée avec du sel et du poivre au moulin; joignez-y 600 grammes de champignons frais, émincés et colorés au beurre, 12 petites

échalotes finement hachées, puis 4 cuillerées de persil frais concassé et une julienne de 3 pieds de céleri en branche blanchi et cuit au beurre. Mouillez le tout de bonne bière afin que le poisson disparaisse complètement sous le liquide et cuisez à feu doux; après quoi vous placerez les tronçons dans un plat creux. Réduisez alors la cuisson de moitié, liez-la d'un demi-litre de crème et de 8 jaunes d'œufs; mêlez-y 500 grammes de beurre et saucez-en vos tronçons. Vous ornerez le plat d'une couronne de beaux croûtons de mie de pain dorés au beurre. (*Edouard Nignon.*)

LES CAISSETTES DE LAITANCES DE CARPES A LA MARIÉE. — Pochez les laitances de carpes au court-bouillon au vin blanc; épongez-les avec soin, puis disposez-les dans des caissettes en feuilletage très croustillant. (L'addition à ce feuilletage d'un quart de livre de pâte fine à pâté est chose fort recommandable). Sur chacune des laitances dressez quatre queues d'écrevisses cuites au fin court-bouillon. Saucez le tout d'une sauce moutarde à la crème, et surmontez chaque laitance d'une belle lame de truffe épaisse lustrée de glace de veau. Placez enfin vos laitances sur une serviette, les arrangeant en couronne autour d'un bouquet de persil. (*Edouard Nignon.*)

CARPE FARCIE. -- Levez les chairs, décarcassez en majeure partie, conservez tête et queue avec trois doigts d'arête. De ces chairs et de celles d'une ou deux autres petites carpes, faites une farce, étendez de cette farce dans le fond d'un plat, mettez aux deux bouts la tête et la queue; faites un salpicon maigre ou gras, avec lequel vous remplacerez le ventre de votre carpe, ou un ragoût de laitances de carpes, le tout à froid, couvrez ce salpicon de votre farce, donnez-lui la forme d'une carpe, unissez bien votre farce avec votre cou-

teau trempé dans l'œuf, dorez-la avec deux œufs entiers et battus, ayez une cuiller à bouche, trempez-la dans le reste de votre dorure et formez avec la pointe les écailles de votre carpe ; enveloppez la tête et la queue d'un papier beurré; une heure avant de servir, mettez votre carpe dans un four moyennement chaud, donnez-lui une belle couleur, ôtez le papier, nettoyez les bords de votre plat, saucez-la, soit d'une bonne espagnole réduite, soit d'un ragoût de laitances, de fonds d'artichauts et de champignons, servez. (*Courchamps*).

PAIN DE CARPES A LA D'ARTOIS. — Préparez une farce avec 400 grammes de chairs de carpe, 200 grammes de chairs de brochet, 400 grammes de panade, 300 grammes de beurre, les filets de 4 anchois, 4 cuillerées de fines herbes cuites, sel, muscade, 1 œuf entier et 6 jaunes. Quand elle est bien pilée, passez-la au tamis; déposez-la dans une terrine, travaillez-la vigoureusement avec une cuiller en incorporant, peu à peu, 5 à 6 cuillerées de velouté réduit, autant de purée Soubise. Essayez cette farce pour la rectifier au besoin; puis versez-la dans un moule à cylindre, beurré; faites pocher le pain au bain-marie.

Au moment de servir, démoulez ce pain sur un plat; emplissez le cylindre avec une garniture de queues d'écrevisse; entourez-le à sa base avec des laitances de carpe; masquez-le avec une sauce régence; envoyez le restant de cette sauce dans une saucière. (*Dubois et Bernard*).

QUENELLES DE CARPE A LA RÉGENCE. — Avec les filets de quelques moyennes carpes et ceux d'un petit brochet, préparez 7 à 800 grammes de farce à quenelles; quand elle est passée, finissez-la avec quelques cuillerées de purée Soubise consistante; essayez-la, et, avec elle, moulez à la cuiller une quinzaine de grosses quenelles, en

les couchant à distance dans un sautoir beurré; humectez les contours avec un pinceau trempé dans du blanc d'œuf, puis bordez-les tout autour avec de petits ronds de truffes noires, en les appuyant, afin qu'ils ne se détachent pas à la cuisson; pochez ensuite les quenelles à l'eau bouillante et salée. D'autre part, fixez sur un plat d'entrée une coupe en fer blanc, masquée avec de la pâte; autour de celle-ci, formez, à l'aide d'une cuiller, une bordure de riz cuit; sur cette bordure, dressez les quenelles en couronne, glacez-les au pinceau avec du beurre d'écrevisses; masquez légèrement le fond du plat avec un peu de sauce régence; entourez les quenelles avec une chaîne de petites têtes de champignons, et emplissez la coupe avec une garniture de queues d'écrevisses; envoyez en saucière le surplus de la sauce. (*Dubois et Bernard*).

ECREVISSES A LA CRÈME. — Vous prenez des écrevisses vivantes, vous les faites revenir au beurre avec champignons et bouquet. Vous saupoudrez de farine, vous mouillez de bouillon. Vous ajoutez une liaison d'œuf et de crème, avec du jus de citron. (*Art d'accommoder le poisson*).

ÉCREVISSES (dites Vuillemot). — Prenez des écrevisses de la Meuse, émincez un gros oignon en rouelle, une carotte bien mince, un bouquet garni, deux pointes d'ail, jetez le tout dans une casserole, ajoutez une demi-bouteille de vin de Chablis, un quart de verre d'eau-de-vie et autant de vinaigre. Laissez cuire la mirepoix, c'est-à-dire les légumes; jetez après les écrevisses bien lavées et dès qu'elles seront cuites, mettez-les dans une autre casserole en faisant réduire votre jus de moitié, ajoutez-y un peu de sauce tomate réduite et une noix de beurre; liez le tout ensemble, et jetez-le sur vos écrevisses; puis vous laissez macérer cette composition pendant une demi-heure en les faisant sauter souvent et lorsqu'elles

sont bien cuites, et la sauce bien faite, servez-les tièdes. (*Vuillemot.*)

ÉCREVISSES CARDINALISÉES DE M. LE PRIEUR. — Ayez dix douzaines de belles écrevisses, les lavez successivement dans plusieurs eaux, les égouttez et les essuyez sur un linge. Versez dans un pot en cuivre, deux verres de vin blanc sec, autant de vinaigre blanc fait de vin, un verre de jus de viande, un demi-verre de fine Champagne, ajoutez cinquante grammes de lard frais, deux carottes, quatre oignons moyens coupés en dés, dix échalotes, deux têtes d'ail, un bouquet de thym, de persil, de cerfeuil, un quart de feuille de laurier, la moitié du zeste d'une orange moyenne, une grosse poignée de sel non pilé, une poignée de poivre en grains, deux prises d'épices fines, trois fortes pincées de poivre blanc récemment moulu, deux pincées de poivre rouge (poivre long réduit en poudre), ou à défaut une demi-prise de poivre de Cayenne. Faites cuire ces éléments jusqu'à réduction de moitié du liquide, jetez-y les écrevisses, les remuez souvent; après dix ou douze minutes, assurez- vous si elles sont cuites, les retirez, les déposez dans une soupière d'argent ou de porcelaine et les trempez du court-bouillon suffisamment réduit et passé au tamis. (*Lucien Tendret.*)

ÉCREVISSES A LA MAISON D'OR. — Coupez une petite brunoise de légumes, composée avec le rouge de deux carottes, deux oignons, un morceau de racine de céleri; faites revenir ces légumes au beurre, avec une petite tranche de jambon cru; mouillez juste à couvert avec du bouillon, faites réduire celui-ci à glace. D'autre part, lavez à plusieurs eaux trois à quatre douzaines d'écrevisses vivantes; placez-les dans une casserole, avec quelques légumes émincés, un bouquet garni, très peu de sel; mouillez avec une bouteille de vin de Sauternes; couvrez

la casserole, faites partir le liquide en ébullition; continuez celle-ci pendant dix minutes, en ayant soin de sauter les écrevisses de temps en temps. Egouttez-les alors sur un tamis, en réservant la cuisson; faites réduire celle-ci de moitié; liez-la avec un peu de sauce, et faites-la réduire encore deux minutes. Ajoutez une pointe de Cayenne; quand elle est à point, finissez-la, en incorporant 150 grammes de beurre frais; ajoutez alors les légumes. Supprimez les petites pattes aux écrevisses, et dressez-les sur un plat creux; arrosez-les avec une partie de la sauce, envoyez le surplus en saucière. (*Dubois et Bernard*).

FLAN ou CRÈME D'ÉCREVISSES A LA ROYALE. — Mettez dans une casserole un litre d'eau et un verre de vin blanc, un oignon et une carotte émincés, un brin de persil, demi-feuille de laurier, une pincée de sel et portez à l'ébullition. A ce point, jetez dedans deux douzaines d'écrevisses et laissez cuire cinq à six minutes; égouttez-les ensuite; détachez les queues et, en ayant éliminé le test ou coquille, gardez ces queues en réserve sur une assiette. Mettez au mortier toutes les carapaces ou coquilles; pilez cela avec 75 grammes de beurre pour le transporter ensuite dans une casserole; tournez ce mélange sur le feu avec une cuiller jusqu'à ce que le beurre prenne une teinte bien rosée et commence à mousser; il se dégage alors une odeur caractéristique. A ce point, versez dans la casserole un litre de lait et, aux premiers signes d'ébullition retirez de côté. Passez ce liquide par une passoire très fine dans une casserole, ayant soin de bien exprimer le résidu en appuyant avec la cuiller. On peut aussi le passer à travers un linge que l'on tord des deux mains, et en sens inverse. Après quelques minutes de repos, à l'aide d'une cuiller à bouche, retirez le beurre d'écrevisses ou beurre rouge qui surnage et déposez ce beurre dans une tasse. Retirez dans une autre tasse environ un décilitre



Henry Monnier *Lith de Bernard*

du lait ainsi passé. Battez dans une terrine cinq œufs entiers et six jaunes; assaisonnez de sel et poivre et mélangez en battant vigoureusement le lait tenu au chaud dans la casserole; passez à nouveau ce mélange à la passoire et versez-le dans un moule à charlotte ou à timbale que vous aurez beurré. Placez ce moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur, c'est-à-dire au bain-marie. Poussez la casserole au four pas trop chaud et laissez-la ainsi sans ébullition apparente environ trois quarts d'heure, une heure au plus. Le contenu du moule doit être alors solidifié. Vous vous en rendez compte en enfonçant au centre une aiguille à brider ou la pointe d'un petit couteau, laquelle doit en sortir nette. Si vous la retiriez recouverte de la composition, c'est que celle-ci ne serait pas suffisamment cuite. D'autre part, mettez dans une petite casserole trente grammes environ de beurre; ajoutez une demi-cuillerée à bouche de farine, chauffez un instant sans laisser roussir et versez dedans le décilitre de lait réservé dans la tasse; fouettez pour obtenir une sauce bien lisse, sans grumeaux; laissez bouillir quelques minutes sans cesser de travailler, puis, la retirant de côté, ajoutez à cette sauce une liaison composée de deux jaunes d'œufs auxquels vous aurez mélangé le beurre rouge de la tasse; assaisonnement un peu relevé. Fouettez cette sauce une minute au coin du feu pour compléter la liaison, mais prenant bien garde de la laisser bouillir. Au moment de servir, sortant le moule de l'eau en l'essuyant, renversez-le sur le plat de service pour en détacher le flan aux écrevisses, lequel doit sortir sans effort et sans se briser. Ajoutez à la sauce les queues d'écrevisses réservées et envoyez-la sur table en même temps que le flan. (*Reboul*).

FILETS DE LOTTES A L'ANGLAISE. — Après avoir limoné et habillé six lottes un peu grosses, levez-en les filets sans attaquer les foies, que vous mettrez de côté,

et mettez les filets parés dans une terrine avec sel, mignonnette, persil en branche, deux échalotes émincées et le jus de deux citrons; marinez de même les foies. Une demi-heure avant le service, égouttez bien les filets et les foies ; farinez-les pour bien les sécher et trempez-les dans des œufs battus pour les paner les uns et les autres, mais légèrement ; posez-les à mesure sur des couvercles masqués de mie de pain ; donnez au filet une légère courbure. A l'instant de servir, plongez-les dans une belle friture d'huile; aussitôt qu'ils auront obtenu une belle couleur et qu'ils remonteront sur la friture, égouttez-les et remettez frire les foies; dressez les filets en couronne, les foies dessus, et saucez d'une sauce tomate légère. (*Carême.*)

FILETS DE LOTTE A LA FRANÇAISE. — Levez les filets d'une lotte, aplatissez-les légèrement, parez-les, assaisonnez de sel et de poivre et faites-les pocher au vin blanc sur une couche d'oignons et d'échalotes hachées. Otez-les ensuite et gardez-les au chaud. Vous ferez la sauce avec le fonds de la cuisson; pour cela, faites-le réduire, assaisonnez d'une pincée de safran et d'un jus de citron, liez avec 3 jaunes d'œufs et ajoutez finalement un morceau de beurre. Agitez sans cesse la sauce en la tenant sur le coin du fourneau.

Dressez ensuite vos filets et arrosez-les avec cette sauce. (*Mercier.*)

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE PERCHES DE SEINE EN MATELOTE A L'ALGÉRIENNE. — Après avoir échardé quatre grosses perches, vous maintenez les ouïes par quelques tours de ficelle, et les placez sur la feuille de la poissonnière, dans laquelle vous versez une forte mirepoix préparée selon la règle, et mouillée avec deux bouteilles de vin blanc et deux grandes cuillerées de consommé au bouillon de poisson ; ajoutez la chair d'un citron épépiné ; quarante minutes avant le moment du

service, faites partir l'ébullition sur un fourneau ardent; ensuite vous observez qu'elle soit douce et réglée; étant près de servir, vous les égouttez, les débridez et les dressez sur le plat en formant le losange; versez au milieu le ragoût indiqué à la Navarin, dans lequel vous aurez ajouté une escalope de filets de soles sautés au beurre, et le quart de la cuisson des perches passé au tamis de soie et réduit en demi-glace, puis du beurre frais; placez aux quatre coins de la grosse pièce deux groupes de petits oignons préparés à blanc pour matelote et deux groupes de champignons blancs; ajoutez sur chaque perche que vous avez saucée une belle laitance de carpe et garnissez le tour de filets de soles panés à l'anglaise et frits de belle couleur ; servez à part une saucière garnie dudit ragoût. (*Carême.*)

PERCHES A LA HOLLANDAISE. — Vous faites cuire votre perche au court-bouillon. Vous la servez avec une sauce hollandaise ainsi composée :

On fait lier dans du consommé deux pains de beurre maniés de farine, persil blanchi haché, jus de citron. (*Art d'accommoder le poisson.*)

TANCHES A LA POULETTE. — Prenez le nombre de tanches que vous jugez à propos; limonez-les en les jetant dans l'eau bouillante; ne les y laisser que le temps nécessaire pour en enlever la peau; ôtez-leur les ouïes, les nageoires ; videz-les et ayez soin de bien les nettoyer. Cela fait, coupez-les en tronçons; faites-les blanchir, rafraîchissez-les, et après les avoir bien égouttées, faites-les revenir dans une casserole avec un morceau de beurre; ajoutez de la farine, délayez-la avec de l'eau et du vin blanc ; mettez un bouquet garni, des champignons. La cuisson faite, et la sauce dégraissée et réduite, vous la finissez avec une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre. (*Martin.*)

TANCHES ALINE. — Prenez des tanches vivantes, fendez-les en deux par le dos; passez-les au lait et à la farine et faites-les frire.

D'autre part, hachez de l'oseille, du cerfeuil, de l'échalote, mélangez ces fines herbes avec un filet de vinaigre et du beurre fondu et versez le tout sur le poisson. (*Magire.*)

TANCHES FARCIES. — Nettoyez-les et coupez le bout de la queue et les nageoires ; fendez-les par le dos, et leur ôtez la grosse arête. Composez une farce fine avec chair de carpe, merlan ou tout autre poisson; farcissez-en vos tanches ; refermez-les et les recouvrez de leur farine. Faites-les faire dans du beurre doux, et lorsqu'elles seront cuites aux deux tiers, vous les mettrez en casserole avec une cuillerée de bouillon ou de jus de poisson, sel, poivre, fines herbes et laitances. Achevez de les cuire à petit feu, et la sauce réduite à point, servez-les chaud. (*Martin.*)

TRUITES A LA SAINT-FLORENTIN. — Prenez les plus belles qu'il se pourra ; écaillez ; videz et mettez-leur dans le corps du beurre manié de fines herbes, avec sel et poivre. Mettez-les dans une poissonnière avec deux ou trois bouteilles de vin blanc, pour que le vin les dépasse d'un bon doigt, ajoutez sel et poivre, oignons, muscade, clous, bouquet et une croûte de pain. Faites cuire à feu clair, de sorte que le vin s'enflamme. Lorsque la flamme commence à diminuer, jetez-y du beurre, et vannez avant de servir. (*Grimod de la Reynière.*)

TRUITE A LA CAMBACÉRÈS. — Bridez la tête d'une grosse truite propre; posez-la sur la grille d'une poissonnière, masquée avec des bardes de lard; ajoutez un bouquet garni; salez modérément, mouillez avec une bouteille de vin du Rhin; couvrez avec du papier beurré; faites partir le liquide en ébullition; quand il est à peu

près réduit, retournez la truite, additionnez trois douzaines de petites truffes crues, tournées, autant de champignons, également crus, 4 décilitres d'espagnole, un verre de madère.

Couvrez la poissonnière, poussez-la à four modéré, et continuez l'ébullition; arrosez souvent la truite avec sa cuisson. Quand elle est cuite, égouttez-la pour la dresser sur plat; enlevez les garnitures à l'écumoire; ajoutez quelques olives blanchies, rangez-les autour de la truite. Passez et dégraissez la cuisson, mêlez-lui un décilitre de sauce tomate, réduisez cette sauce en plein fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit liée à point; finissez-la alors avec une pointe de cayenne; passez-la à l'étamine, et beurrez-la; avec elle, masquez les garnitures dressées autour du poisson, envoyez le restant dans une saucière. (*Dubois et Bernard*).

TRUITES A LA HUSSARDE. — Enlevez la peau de plusieurs truites; mettez-leur dans le corps du beurre manié de fines herbes; assaisonnez de bon goût; faites mariner et griller ensuite. Servez avec une poivrade. (*Monselet, Lettres gourmandes*).

TRUITES MEUNIÈRE. — Videz, ébarbez et épongez des truites; pratiquez dans la partie charnue de vos poissons de petites entailles diagonales. Roulez-les dans du beurre et faites-les cuire dans une poêle avec du beurre frais. Agiter de temps en temps la poêle pour ne point laisser les truites s'attacher. Après les avoir retirées, parsemez-les de persil haché et arrosez-les de leur cuisson additionnée d'un peu de jus de citron. (*Lambert.*)

PETITES TRUITES FARCIES A LA CONDÉ. — Habillez 8 à 10 petites truites, supprimez-en la tête et les parties minces de la queue; ouvrez les tronçons par le ventre, pour retirer l'arête sans séparer les filets; battez

légèrement ceux-ci, salez-les, masquez-les avec un peu de farce à quenelle de poisson, crue, aux fines herbes ; repliez les filets, en donnant aux tronçons la forme primitive; trempez-les tour à tour dans le beurre fondu, et roulez-les séparément dans une bande de papier. Rangez-les alors sur un plafond pour les cuire un quart d'heure, à four modéré, en les arrosant avec du beurre. D'autre part, étalez, en forme d'anneau plat, une épaisse couche de farce à quenelle de poisson; décorez-la aux truffes sur son épaisseur avec du papier beurré, et faites pocher à la bouche du four. Collez alors avec du repère, sur le centre du plat, un support surmonté d'une petite coupe en fer blanc, masquée avec de la pâte. Au moment de servir, déballez les truites; parez-les carrément d'une égale longueur, et dressez-les debout l'une à côté de l'autre, en les serrant; sur le haut de chaque truite, posez une tranche de truffe coupée en pointe, de façon à imiter le creux du ventre; dorez-les ensuite avec du beurre d'écrevisse. Emplissez la coupe avec de petites truffes ou des queues d'écrevisses; envoyez séparément une saucière de bon velouté réduit avec la cuisson du poisson, et mêlé avec une garniture d'huîtres blanchies, parées. (*Dubois et Bernard.*)

MEURETTE BEAUNOISE. — Coupez par tronçons une truite, une anguille, une lotte et un barbillon et mettez-les dans un roux avec quelques petits oignons blanchis et cuits à moitié, des morilles ou des mousserons, un bouquet garni, un peu de poivre et d'épices, deux verres de vin de Beaune. Salez suffisamment. Faites cuire à très grand feu et servez avec des croûtons frits et aillés. (*Mary Vorle.*)

TRUITE FROIDE AU VIN DE CHAMPAGNE. — Préparer un fonds à gelée. Mouiller ce fonds moitié essence de poisson et moitié vin de Champagne. Le laisser cuire à

feu modéré pendant une heure et demie. Le passer à la serviette et en mouiller une truite de moyenne grosseur. Faire cuire lentement sur le coin du fourneau. Lorsque le poisson est cuit, l'égoutter, passer la cuisson, la coller avec la quantité nécessaire de gélatine dégorgée à l'eau tiède et faire refroidir la truite dans ce fonds. Retirer la truite de la gelée. Enlever délicatement la peau et, sur les chairs mises à vif, poser un léger décor de truffes, cornichons, filets d'anchois, etc. (Ce décor doit être maintenu à la gelée mi-prise). Placer la truite dans le frigorifique pour bien la raffermir et, pendant ce temps, clarifier la gelée selon la méthode ordinaire. Aspiquer complètement la truite. *Dressage:* sur un plat long. Placer la truite sur un croûton de pain beurré peu élevé et ne débordant pas. Remplir complètement le fond du plat d'un lac de gelée et croûtonner correctement. (*Salles et Montagné.*)

TRUITES A LA BORDELAISE. — Habillez six petites truites saumonées, c'est-à-dire ratissez-en les écailles, enlevez les ouïes et videz les entrailles en faisant une très-petite incision sur le ventre, ficelez la tête; mettez-les sur un plat de terre, jetez dessus thym, laurier, persil, deux échalotes émincées, sel, poivre, un jus de citron ; retournez-les souvent dans cet assaisonnement. Passez au beurre carottes émincées, un oignon en rouelles, thym, laurier, une gousse d'ail émincée, persil en branches, un peu de muscade râpée, sel et poivre; mouillez d'une bouteille de vin blanc de Bordeaux, laissez cuire une demi-heure; pendant ce temps sortez les truites de leur assaisonnement, égouttez-les et pressez-les dans un linge blanc et enlevez tous les ingrédients qui pourraient s'y attacher; beurrez un plat à sauter qui puisse les contenir toutes, aplatissez-les légèrement avec la paume de la main pour les faire tenir sur le ventre; passez la marinade et versez, mais à peine chaude, sur les truites,

pour ne pas faire fendre la peau; faites partir sur un fourneau vif, étouffez sur la paillasse avec feu dessus et dessous; huit à dix minutes de cuisson, et retirez-les pour en prendre le fonds; enlevez-en la partie grasse, que vous mettrez sur les truites pour les tenir chaudes; liez le fonds comme un velouté, faites-le travailler doucement pour cuire la farine et le dégraisser; mettez en réduction pour lui faire atteindre le point du suprême; ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs; passez à l'étamine dans un bain-marie pour tenir chaud. Au moment de servir dressez sur un plat, à l'aide d'une large écumoire, les truites; enlevez les ficelles qui serraient les têtes; ajoutez à la sauce une forte cuillerée à bouche de civette et de persil hachés et blanchis, gros comme une noix de beurre fin; saucez les truites de la moitié de cette sauce et envoyez, en servant, l'autre moitié dans une saucière. (*Carême*).

TRUITES A LA CHATILLON-PLESSIS. — Cuire les truites dans un court-bouillon (vieux style) au vin blanc, après les avoir plongées quelques minutes dans du vinaigre bouillant, afin que le limon bleu recouvre bien toute la robe. Pour que cette opération soit couronnée d'un plein succès, il importe que la truite soit tuée et habillée au moment même.

Laisser refroidir la cuisson, égoutter ensuite et dresser sur une couche de persil double posé sur une serviette, garnir le pourtour avec les quartiers de citron épépinés.

Servir à la sauce Châtillon-Plessis. Cette sauce est composée de deux tiers de purée de tomate réduite et passée à l'étamine et d'un tiers de sauce mayonnaise, on la finit avec une pointe de poivre de Cayenne et le jus d'un citron; elle est extrêmement appétissante. (*Ch. Lhuillery.*)

POISSONS, CRUSTACÉS ET COQUILLAGES DE MER.

GROSSE PIÈCE D'ALOSE DE SEINE A LA GAULOISE. — Choisissez la plus grosse des aloses de Seine que vous pourrez trouver à la halle aux poissons; ayez soin surtout qu'elle soit d'une grande fraîcheur et laitée; puis vous en retirez les ouïes et la videz par ce même endroit, en ayant soin de ne point abîmer la laitance, que vous débarrassez des fibres sanguines pour la faire dégorger ensuite à l'eau fraîche ainsi que six laitances de carpes. Après avoir écaillé l'alose de la queue à la tête, vous en coupez les nageoires, la lavez parfaitement dans l'intérieur puis vous l'égouttez, l'essuyez; formez avec la pointe d'un couteau de chaque côté du dos de légères incisions représentant un dessin de fantaisie; ensuite vous semez sur l'alose un peu de sel fin et de poivre, un verre d'huile d'Aix, un oignon coupé en anneaux, une forte pincée de persil en branches et quelques fragments de laurier et de thym; vous frottez de temps en temps l'alose dans cette marinade; deux heures après, et une heure avant le moment du service, vous l'égouttez et garnissez l'intérieur de farce d'anguille dans laquelle vous avez additionné une cuillerée de bonne Soubise; pour maintenir cette farce vous bridez les ouïes selon la règle; ensuite vous frottez un grand gril avec de l'huile, et vous y déposez la grosse pièce; faites griller; observez que la couleur soit belle en ménageant la chaleur de la paillasse, et en l'écartant à plus de huit pouces autour de l'alose; lorsqu'elle est cuite, vous la dressez sur le plat de

grosses pièces, puis vous la masquez avec la sauce indiquée à la française, dans laquelle vous ajoutez vingt-cinq champignons avec leur fonds, autant de queues d'écrevisses, la noix de six douzaines d'huîtres préparées selon la règle et vingt-quatre petites quenelles de la même farce qui a servi à garnir l'alose; puis vous avez fait cuire les laitances comme de coutume, vous les égouttez, et les placez sur le poisson en formant trois groupes; entourez ensuite la grosse pièce de filets d'anguilles à la Horly. Servez dans une saucière une partie du ragoût.

Observation. — J'ai servi pour la première fois cette grosse pièce chez le prince royal P. de Wurtemberg. Comme je servais mon dîner en maître d'hôtel, je mis sur chaque assiette une petite portion du dos de l'alose, un peu de la farce de l'intérieur, un fragment de laitance et un peu de ragoût, de manière que ce poisson fût accueilli par les convives d'une manière satisfaisante. Cependant l'alose est désagréable à servir par la grande quantité de petites arêtes qui se trouvent mêlées dans toutes les parties de sa chair. Aussi ne doit-on employer ce poisson que dans les jours ordinaires d'une grande maison. (*Carême*).

ALOSE GRILLÉE ET FILETS D'ALOSE AU CITRON. — C'est vers le temps de Pâques que les aloses arivent à Paris. Ce poisson y est toujours très recherché. Les meilleures se prennent dans la Seine, et surtout à Honfleur. Celles pêchées dans ces parages ont un goût de noisette parfait et une saveur éminemment délicate. Un vrai gourmand ne s'y trompe jamais. C'est un poisson excellent et qui paraît avec honneur sur les tables les plus somptueuses. Ecaillez, videz, lavez, ressuyez bien votre alose, et ciselez-la des deux côtés; faites fondre du beurre, et la retournez dedans avec sel, poivre et quelques feuilles de laurier. Faites griller d'une belle couleur; mettez des-

sous une bonne farce à l'oseille ou une sauce blanche, avec câpres et anchois dedans; mais l'oseille plaît généralement; c'est le lit de repos qui convient le mieux aux aloses. Pour la seconde manière de l'apprêter, ayez des filets d'alose de Seine levés proprement; faites-les cuire dans du bouillon, vin blanc, un peu d'huile, sel et fines herbes, et les faites ensuite égoutter. Mettez dans une casserole deux pains de beurre, avec sel, poivre, muscade, trois tranches de citron et un peu de farine délayée avec du coulis. Tournez votre sauce sur le feu; ôtez ensuite le citron, et le pressez dedans; servez la sauce sur vos filets avec poivre concassé. Lorsque votre alose est cuite comme ci-devant, vous pouvez la servir avec d'autres sauces, toujours un peu relevées. Mais nous ne cesserons de répéter que grillées et sur un lit d'oseille, est le plus bel appareil qui convienne aux aloses: lorsqu'elles sont d'une taille majestueuse, il n'est point en cette saison de relevé plus apparent. (*Grimod de la Reynière*).

BARBUE GARNIE DITE A L'ORIENTALE. — Videz, ébarbez et faites dégorger à l'eau une barbue de grandeur moyenne. Faites une incision du côté noir en suivant l'arête médiane de façon à détacher légèrement les filets. Brisez la grosse arête en deux ou trois endroits. (Cette opération que l'on doit faire à tous les poissons du genre pleuronecte, a pour but d'empêcher la barbue de se déformer pendant la cuisson. On peut même supprimer la plus grande partie de l'arête). Assaisonnez la barbue intérieurement et extérieurement de sel et de poivre et mettez-la dans une grande plaque d'office beurrée. Garnissez-la ainsi: un oignon moyen émincé, un grain d'ail, un bouquet garni, une poignée d'épluchures de champignons, sel et poivre. Mouillez de quatre décilitres de vin blanc sec, ajoutez une demi-cuillerée de jus de citron et faites bouillir sur le fourneau. Après quelques minutes d'ébullition ajoutez

quatre décilitres de bon fumet de poisson. Recouvrez la barbue d'une feuille de papier d'office beurré et mettez à cuire au four la plaque ouverte. Laissez cuire trente-cinq minutes en arrosant deux ou trois fois pendant la cuisson. Egouttez la barbue; supprimez les petites arêtes des côtés et dressez-la sur un grand plat ovale. Réservez-la au chaud en la recouvrant d'un papier d'office beurré afin de l'empêcher de sécher. Passez la cuisson au chinois. Ajoutez-lui quatre décilitres de velouté maigre et faites-la réduire d'un tiers. Incorporez-lui hors du feu deux ou trois décilitres de crème double ainsi qu'un hecto de beurre frais. Vannez au fouet, rectifiez l'assaisonnement et passez à l'étamine. Garnissez la barbue de champignons farcis (maigres), (on ajoute à l'appareil une petite cuillerée de poudre de currie), de petites tomates épluchées et cuites au beurre, d'olives évidées, farcies d'une noix de farce de brochet et blanchies. Nappez la barbue avec la sauce en évitant de recouvrir les garnitures. Mettez en bordure un cordon de sauce tomate et servez. (*Gouffé, Livre de Cuisine,* Hachette, éd.).

PETITE BARBUE BONNE-DAME. — Beurrez un plat long de porcelaine allant au feu, et mettez sur le beurre sel, poivre, persil concassé, 40 gr. d'échalotes hachées et 150 gr. de champignons émincés à cru. Couchez là-dessus une petite barbue fraîche, bien parée. Arrosez d'un quart de litre de vin blanc sec et la couvrez d'un papier beurré. Cuisez-la; ajoutez 3 cuillerées à bouche de fin velouté de poisson. Réduisez d'un tiers et joignez 250 gr. de beurre fin. Votre barbue saucée et dorée au four, garnissez-la tout autour de 6 œufs pochés, bien gratinés au parmesan et de 6 petits bouquets de tomates émondées sans pépins, concassées et cuites au beurre. (*E. Nignon.*)

FILETS DE BARBUE A LA VANNETAISE. — Détachez les filets d'une barbue, trempez-les dans du beurre

fondu, roulez-les dans de la mie de pain fraîche, arrosez-les de beurre et faites-les griller doucement. Dressez-les, entourez-les de petites pommes de terre à l'anglaise et d'une couronne de sauce béarnaise. (*Valiot*).

ÉPERLANS A LA PROVENÇALE. — L'éperlan est le goujon de la mer, et il est singulièrement recherché à Paris. Voici une manière assez piquante d'accommoder ce poisson d'une manière qui le flatte. Arrangez vos éperlans dans une casserole; faites bouillir dans une autre un demi-setier de vin blanc, un peu d'eau, sel, tranches de citron, un peu d'huile que vous jetez sur vos éperlans; faites-les cuire et égoutter; pilez deux ou trois gousses d'ail blanchies; une pincée de fenouil haché et pilé; mettez dans une casserole sel, poivre, muscade, un verre de vin blanc bouilli, ou essence d'ail, quatre jaunes d'œufs, un peu d'huile; tournez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit un peu liée; pressez-y le jus d'un citron; mettez la sauce dans le fond du plat, et les éperlans dessus; servez avec un peu de cerfeuil haché. On peut les faire frire et les servir à cette sauce et rien dessus.

L'éperlan n'est jamais plus délicat qu'au mois de mai; mais comme il arrive à Paris moins frais qu'en hiver, cet appareil peut masquer avec avantage cette fraîcheur qui lui manque. C'est ainsi qu'une coquette trouve dans l'emploi des cosmétiques les attraits dont le temps l'a dépouillée; mais, à tout prendre, un éperlan, tel qu'il soit, vaut mieux pour un gourmand qu'une vieille coquette. (*Grimod de la Reynière*).

ÉPERLANS EN CAISSES. — Vous faites revenir vos éperlans avec beurre et fines herbes hachées.

Vous les mettez sur un plat avec farce dessous et dessus.

Vous panez, vous donnez couleur au four.

Vous servez une sauce claire. (*Art d'accommoder le poisson*).

FILETS D'ESTURGEON A LA MARÉCHALE.— Après avoir préparé une darne d'esturgeon pour en obtenir douze à quatorze filets, mettez dans un plat à sauter persil, truffes et champignons hachés avec un quart de beurre fin; assaisonnez de sel, poivre, muscade en petite quantité, puis placez dans cet appareil les filets d'esturgeon; ajoutez un demi-verre de vin de Madère, faites cuire pendant un quart d'heure avec feu dessus et dessous; au bout de ce temps retirez les filets, posez-les sur un plat de terre. Versez dans les fines herbes une cuillerée à pot de velouté, faites réduire, liez de trois jaunes d'œufs passés à l'étamine, versez cette sauce sur les filets; lorsque la sauce sera refroidie, panez les filets suivant la règle, c'est-à-dire une fois avec la sauce et une fois à l'œuf; pour servir, vous aurez dans un plat à sauter du beurre clarifié et chaud; mettez-y les filets pour leur donner une belle couleur; égouttez, dressez; vous aurez pour garnir le puits préparé un ragoût avec queues de crevettes et champignons, étoffé de quelques cuillerées d'allemande. Saucez le tour de l'entrée d'une demi-glace. (*Carême*).

ESTURGEON A LA BROCHE. — Préparez un manchon ou tronçon d'esturgeon; levez-en la peau et les plaques osseuses; piquez-le comme vous piqueriez une noix de veau; si c'est en maigre, piquez-le avec de l'anguille et des filets d'anchois; couchez-le sur le fer; faites une marinade dans laquelle, au lieu de vinaigre, vous mettrez du vin blanc et beaucoup de beurre; arrosez-le souvent, durant sa cuisson, avec cette marinade, que vous aurez passée au travers d'un tamis de crin; donnez-lui

une belle couleur, et servez-le avec une sauce poivrade. (*Beauvilliers*).

TRONÇONS D'ESTURGEON A L'ANGLAISE.— Parez et ficelez un tronçon d'esturgeon; placez-le dans une casserole longue; mouillez à couvert avec de l'eau froide et une bouteille de vin blanc; ajoutez du sel, des racines et des légumes émincés. Faites partir le liquide en ébullition, écumez; au premier bouillon, retirez sur feu modéré, et finissez de cuire le poisson tout doucement. Egouttez-le ensuite pour le débrider; épongez avec soin son humidité, et dressez-le sur un plat de relevé; masquez-le avec une sauce aux câpres. Envoyez séparément une saucière de la même sauce et des pommes de terre cuites à l'anglaise. (*Dubois et Bernard*).

HARENGS A LA NANTAISE. — Prendre des harengs laités; les ciseler, passer à la farine, paner à l'anglaise et cuire au beurre.

Retirer ensuite une demi-laitance sur chaque hareng et passer ces laitances au tamis fin.

Assaisonner la purée de sel et de poivre; ajouter un peu de moutarde et la monter au beurre fondu à raison de 125 gr. de beurre par laitance entière. (*Escoffier.*)

HARENGS AU GRATIN.— (Entrée). Les harengs étant vidés, écaillés et essuyés, on fonce le plat sur lequel on doit les servir avec du beurre et de la chapelure; on fait une couche de champignons, ciboule, persil, sel et poivre; après avoir posé les harengs sur cette couche, on les recouvre d'une couche semblable; on mouille avec moitié bouillon et moitié vin blanc; on met le plat sur le feu et on le couvre avec le four de campagne. (*Périgord*).

HARENGS A LA HAVRAISE. — Videz, écaillez et lavez les harengs. Enlevez les laitances et les œufs, que

vous pilerez puis mélangerez avec du beurre, de l'échalote, du persil et des champignons, le tout finement haché. Farcissez les poissons avec ce mélange, entourez-les de papier beurré et faites-les cuire au four. (*Valiot.*)

HOMARD A L'AMÉRICAINE. — Ayez une langouste vivante, la lavez, l'essuyez, divisez sa carapace en deux parties égales dans le sens de la longueur, et chacune de ces parties en deux autres dans le sens de la largeur, enlevez les longues antennes et les nageoires caudales, arrachez la queue et la coupez en quatre ou cinq anneaux, ayant soin de recueillir dans un plat le liquide ou la lymphe sortant du corps de la bête. Répandez dans une casserole cinq ou six cuillerées d'excellente huile d'olive; lorsqu'elle sera très chaude, jetez-y les morceaux de langouste et les remuez; après cinq minutes, ajoutez un fragment d'ail haché très menu, trois cuillerées d'oignon moins finement haché et trois tomates moyennes coupées en petits dés et préalablement purgées de leurs graines. Faites cuire pendant trois minutes et ne laissez pas roussir les légumes. Versez dans la casserole deux verres de vin blanc sec chaud, un demi-verre à bordeaux de fine Champagne, la lymphe réservée, huit cuillerées de jus de viande, la moitié d'un jus de citron, salez, poivrez; assaisonnez d'un bouquet de thym, de persil et de cerfeuil, d'une cuillerée à café de poivre rouge, d'une prise de poivre de Cayenne, d'une pointe d'épices, couvrez la casserole, faites mijoter pendant un quart d'heure. Placez sur un plat chaud les morceaux de langouste, enlevez le bouquet, saupoudrez la sauce de quelques pincées de persil haché menu, les faites réduire en la travaillant sur un feu vif; la retirez, jetez-y dix grammes de beurre frais, remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu, versez sur la langouste et servez aussitôt. (*Lucien Tendret*).

HOMARD AU CHAMPAGNE. — Cuisez dans un bon court-bouillon un homard du poids de 1 kilog. Décortiquez-le une fois tiède, puis taillez les chairs en belles escalopes que vous mettrez dans une sauteuse avec cent cinquante grammes de beurre chaud. Quand le homard sera revenu, vous l'épicerez d'une pincée de sel et d'une pointe de cayenne; vous le mouillerez d'un verre plein de champagne sec et laisserez réduire. Couvrez alors les chairs de crème épaisse et très fraîche, que vous ferez réduire d'un tiers. Au moment où elles s'enroberont d'une légère chemise de crème, vous leur ajouterez deux cuillerées à bouche de glace de volaille ainsi que cent cinquante grammes de beurre fin travaillé avec deux jaunes d'œufs frais. Remuez soigneusement et servez très chaud dans une timbale d'argent. Ce mets serait fort apprécié dans quelque souper aux chandelles, au sortir d'un bal ou sur une table joyeusement parée pour le réveillon. (*Edouard Nignon*).

SOUFFLÉ DE HOMARD. — Les homards crus fendus en deux sur la longueur. Extraire les chairs entièrement, y compris celle des pinces, et préparer avec une farce mousseline. Cuire les demi-carapaces dans un court-bouillon au vin blanc, et sans les déformer. Egoutter, éponger, presser sur un plat et garnir avec la farce mousseline, en la faisant saillir en dôme hors des carapaces. Décorer de belles lames de truffes, et pocher à four doux pendant douze à quinze minutes. — Accomp. à part: sauce homard additionnée de la cuisson des coquilles passée et réduite.

Proportions pour la farce mousseline. — 1 kil. net de chair de poisson (soit saumon, truite, merlan, homard, etc.); 4 à 5 blancs d'œufs; 1 litre et quart de crème; 10 gr. de sel; 3 gr. de poivre blanc. Piler la chair avec l'assaisonnement et ajouter les blancs petit à petit. Passer au tamis fin, lisser la farce dans une sauteuse et la tenir en



Henry Monnier | Lith de Bernard

pleine glace pendant deux heures. La relâcher ensuite avec la crème, en la travaillant doucement jusqu'à incorporation complète. (*Escoffier et Gilbert*).

SALMIS DE HOMARD A LA CRÈME. — Pour quatre personnes prenez: 1 homard œuvé, en vie, pesant 1 kilo environ, 500 grammes de vin blanc sec, 150 grammes de crème, 100 grammes de vin de Madère, de Xérès ou de Porto blanc, au goût; 100 grammes de carottes, 100 grammes d'oignons, 60 grammes de beurre, 40 grammes de sel gris, 5 grammes de sel blanc, 2 décigrammes de poivre blanc, 2 décigrammes de paprika, 2 décigrammes de noix de muscade, 2 centigrammes de poivre de Cayenne, 40 grains de poivre concassé, 2 jaunes d'œufs frais, un bouquet garni (thym, laurier, persil), truffes cuites dans du madère, à volonté eau (quod sufficit pour couvrir le homard). Faites cuire le homard pendant une demi-heure dans un court-bouillon préparé avec le vin blanc sec, les carottes, les oignons, le sel gris, le poivre en grains, le bouquet et plus ou moins d'eau. Laissez-le refroidir dans le liquide, escalopez la queue et les pinces; réservez les débris de chair, l'intérieur et les œufs.

Mettez dans une casserole 50 grammes de beurre et faites revenir dedans les escalopes de homard, mouillez avec le vin, ajoutez le sel, les épices, 130 grammes de crème, les truffes coupées en tranches, et laissez cuire ensemble à petit feu pendant 10 minutes. Passez au tamis les débris de chair et l'intérieur et les œufs de homard, incorporez-les à la sauce, liez avec les jaunes d'œufs délayés dans le reste de la crème, ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux, laissez fondre et servez. Ce salmis est une très jolie entrée de repas fin. On peut, cela va sans dire, préparer de même un salmis de langouste. (*Ali-Bab*).

VOL-AU-VENT D'HUITRES A LA MAINTENON. — Préparez assez d'huîtres, pour garnir un vol-au-vent d'en-

trée; parez et épluchez-les avec soin; jetez-les à mesure dans un quart d'excellent beurre fondu et auquel vous aurez ajouté un jus de citron, un peu de muscade râpée; ajoutez encore aux huîtres des truffes et des champignons cuits et coupés en escalopes; sautez le tout dans le beurre, qu'huîtres, truffes et champignons en soient bien imprégnés; vous mettrez ce ragoût chauffer au bain-marie. Vous aurez également préparé et tenu chaude une sauce pour matelote normande maigre. Au moment de servir, égouttez l'eau que les huîtres auraient pu rendre en chauffant, jetez-les dans un plat à sauter avec deux onces de beurre le plus fin; sautez-les dans ce beurre, ajoutez-y une partie de la sauce préparée, goûtez si elles sont de bon goût, dressez dans le vol-au-vent et masquez du reste de la sauce.

Observation: Les huîtres préparées de cette manière, mais coupées en gros dés, ainsi que les truffes et les champignons, peuvent garnir de petits vol-au-vent ou de petites caisses. Du reste, on se sert plus des huîtres pour garnitures que comme entrées; j'en ai vu aussi servir en attereaux; je n'en donne pas ici la recette, parce que si on en demandait aux cuisiniers qui consulteront cet ouvrage ils pourraient suivre exactement la recette donnée pour le attereau de filets de sole. (*Carême*).

LANGOUSTE A L'ADÉLAÏDE. — Ayez une langouste très lourde, pleine et vivante. Assurez-vous bien qu'elle est sans œufs, et, dans un large récipient, contenant de l'eau bouillante en abondance, plongez votre langouste; faites partir à feu vif, en ajoutant une grosse poignée de sel. Au bout de quinze minutes d'ébullition, retirez le vase et laissez à peu près refroidir. Retirez alors avec précaution votre langouste et mettez-la sur une claie, pour l'égoutter. Pendant ce temps vous avez fait, dans une grande casserole-braisière à couvercle, une sauce béchamel, avec environ un demi-litre de lait, 100 grammes de

beurre fin, une cuillerée de farine, sel et poivre sans excès. Alors vous commencez à dépecer votre langouste comme suit: détachez du corsage les antennes, les pattes grosses et petites dont vous rompez en plusieurs endroits les cosses, sans les retirer, rangez-les dans votre braisière, détachez la queue et mettez-la de côté, puis retirez le corsage de la carapace qui ne doit pas entrer dans la braisière à laquelle elle ne donnerait pas bon goût. Partagez ce corsage en quatre morceaux et mettez tout cet intérieur également dans la braisière. Laissez bouillir environ vingt minutes à feu doux. Après quoi, ayant coupé votre queue de langouste par morceaux comme pour le homard à l'américaine, vous déposez ces morceaux dans la braisière, sans les tremper, pour les réchauffer à la vapeur dans le parfum de votre préparation. Préparez ensuite les deux condiments nécessaires à l'achèvement de votre mets. Vous aurez épluché et très bien lavé, 250 grammes de très beaux champignons égaux. Dans une petite casserole, vous les mettrez mijoter jusqu'à cuisson, dans 50 grammes de beurre (sans les avoir blanchis, ce qui est très important pour la finesse du goût). Alors, vous prendrez une casserole de porcelaine allant au feu, un verre de bon lait, 50 grammes de beurre, une petite cuillerée de farine et vous ferez une seconde sauce béchamel, dans laquelle vous incorporerez successivement deux cuillerées à bouche de gelée de rôti (ou glace de viande si vous n'avez pas de gelée), deux tubes de maggi et 50 autres grammes de beurre, plus vos champignons en petits morceaux. Tournez et mettez au bain-marie. Dans un bol, préparez trois jaunes d'œufs bien frais, une cuillerée à bouche de persil haché très fin, une cuillerée à café de jus de citron, plus une très petite pincée de poivre de Cayenne, qui ne doit pas bouillir. Alors, il s'agit de servir, comme suit: vous mettez de côté les morceaux de votre langouste et commencez à dresser dans un grand légumier bien chaud tous les morceaux inférieurs, puis vous

établissez vos morceaux de queue très en relief sur le dessus, et ayant mélangé avec précaution vos deux sauces, vous les liez avec vos jaunes d'œufs assaisonnés. Par cuillerée, délicatement, vous prenez cette sauce complète, chaude et de bon goût; vous en masquez votre langouste et servez sans tarder.

P. S. — Si vous n'avez pas de langouste à votre disposition, vous pourrez exécuter ce mets avec deux petits homards, le fumet sera moins fin, mais le plat sera encore très appréciable, s'il est exécuté méthodiquement et toujours avec du très bon beurre. (*Mme Edouard Goldsmith*).

SUPRÊMES DE LANGOUSTE A LA MARSEILLAISE. — Préparez un bouillon de poisson succulent, en mettant dans une casserole de petits congres, girelles, rascasses, cigales de mer et deux langoustes moyennes; mouillez avec de l'eau et un peu de vin blanc pour avoir deux litres et demi de bouillon; garnissez d'oignons, poireaux et carottes émincés, thym, laurier, gousses d'ail, céleri, fenouil et écorce d'orange; assaisonnez de sel et de poivre en grains écrasés. Sortez les langoustes une fois cuites, pour les faire refroidir. Passez le bouillon à la serviette; clarifiez-en un litre avec dix feuilles de gélatine et quelques blancs d'œufs, pour obtenir une gelée limpide légèrement teintée de safran; passez-la et remplissez-en un moule à bordure que vous mettez au frais. Avec le restant du bouillon, mouillez un petit roux que vous aurez fait dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre et deux cuillerées à bouche de farine, de façon à obtenir une sauce épaisse; liez-la avec deux jaunes d'œufs et deux cuillerées de crème et, étant à moitié refroidie, masquez-en les langoustes que vous avez sorties de leurs coquilles et coupées en tranches régulières; rangées sur une plaque ou un marbre, tenez-les au frais. vous aurez, d'autre part, préparé une salade de légumes,

composée de carottes et navets coupés en petits dés, petits pois, haricots verts, flageolets; mélangez-lui les parures des langoustes également coupées; assaisonnez et liez cette salade avec quelques cuillerées de mayonnaise. Au moment de servir, la gelée étant ferme, démoulez la bordure sur un plat rond; mettez au milieu la salade de légumes; dressez dessus en pyramide les tranches de langoustes et envoyez. (*Reboul*).

GROSSE PIÈCE DE MAQUEREAUX A LA MAITRE D'HOTEL. — Choisissez cinq gros maquereaux laités et bien frais; retirez-en les ouïes, videz-les; retirez un petit intestin du milieu du corps avec la pointe du couteau; ratissez-les ensuite légèrement; coupez-en les nageoires et les pointes de la tête; lavez, égouttez et essuyez-les; faites une incision profonde (d'un pouce) sur le dos, à partir de la queue; puis vous les déposez sur un grand plat ovale; semez dessous un peu de sel blanc et de poivre; ajoutez un verre d'huile d'Aix, un oignon coupé en anneaux, et une pincée de persil en feuilles; de temps en temps vous roulez les maquereaux dans cette marinade, et, trente minutes avant de servir, vous frottez un gril avec de l'huile; égouttez les poissons, semez dessus un peu de sel, et les posez sur le gril en laissant un pouce de distance entre chacun d'eux; placez-les sur un feu doux, en ayant soin de le tenir plus large que la dimension du gril; retournez les maquereaux avec soin dès qu'ils ont une belle couleur; remettez un peu de feu, et, dès qu'ils seront de nouveau colorés, vous les placez sur l'ouverture du dos pendant cinq minutes; puis vous les dressez avec soin; entr'ouvrez la chair du dos avec une cuillère, et garnissez-la avec une demi-livre de beurre frais mêlé avec du sel, du poivre, du persil haché, et le jus de deux citrons; servez. (*Carême*).

MAQUEREAUX A LA SAUCE AUX GROSEILLES VERTES. — Prenez des maquereaux; remplissez d'une farce compo-

sée de beurre frais, de fines herbes, sel et poivre de Cayenne, et de groseilles épineuses, à moitié mûres, que vous aurez bien épluchées et débarrassées de leurs pépins.

Faites cuire ces maquereaux ainsi farcis dans une eau de sel, à laquelle vous ajouterez un gros morceau de beurre et des oignons.

Etant bien cuits, faites-les égoutter entre deux serviettes chaudes, et masquez-les d'une sauce au beurre avec un peu de crème double et une pincée de muscade râpée. Dans cette sauce, jetez deux poignées de groseilles, ouvertes et épépinées, que vous aurez fait blanchir dans de l'eau comme des haricots verts. (*Monselet*).

MAQUEREAUX EN CAILLES. — Vous coupez vos maquereaux en trois, vous les faites revenir dans du beurre, avec de fines herbes hachées; vous les mettez cuire avec de l'assaisonnement enveloppés de feuilles de vigne et de bardes de lard. Quand ils sont cuits vous les passez et les faites colorer. Vous servez avec une sauce au vin de Champagne. (*Art d'accommoder le poisson*).

MAQUEREAUX AU FENOUIL. — Prenez trois ou quatre maquereaux de la plus grande fraîcheur; videz-les par l'ouïe, ficelez-leur la tête, coupez le petit bout de la queue, et ne leur fendez point le dos; mettez une bonne poignée de fenouil vert dans une poissonnière, et vos maquereaux par-dessus; mouillez-les d'une légère eau de sel; faites-les cuire à petit feu; leur cuisson faite, tirez-les sur votre feuille, égouttez-les, dressez-les sur un plat et saucez-les d'une sauce au fenouil, dont voici la recette: Ayez quelques branches de fenouil vert; épluchez-les comme du persil; hachez-les très fin; faites-les blanchir; rafraîchissez-les; jetez-les sur un tamis; mettez dans une casserole deux cuillerées à dégraisser de blond de veau, autant de sauce au beurre; faites-les chauffer; ayez soin

de les vanner à l'instant de servir; jetez le fenouil dans ladite sauce; passez-la bien pour que votre fenouil soit bien mêlé; mettez-y le sel convenable et un peu de muscade râpée. (*Almanach Gourmand*).

MERLANS EN DAUPHINS. — Prenez cinq beaux merlans, habillez-les suivant la règle, détachez les filets de l'arête sans les séparer de la tête; ayez une farce à quenelles faite avec deux autres merlans, et dans laquelle vous incorporerez de fines herbes assorties; masquez-en l'intérieur des filets et roulez-les sur eux-mêmes du côté de la tête de manière à leur donner la forme d'un dauphin; ayez un fond d'entrée sur lequel vous formerez un petit socle en farce de six lignes d'épaisseur; mettez au milieu un bouchon de mie de pain frit de trois pouces de hauteur sur deux et demi de largeur. Dressez sur le socle les cinq merlans, la tête sur le socle et les deux filets formant le cœur, contre le bouchon de pain; puis arrosez les merlans de beurre clarifié et panez-les; entourez-les d'une bande de papier de deux pouces de hauteur; arrosez ensuite la mie de pain de beurre clarifié et mettez cuire au four ou sous le four de campagne; vingt-cinq à trente minutes de cuisson seront suffisantes. Enlevez le bouchon de mie de pain sans casser les merlans. On aura eu la précaution d'entourer le pain d'une barde de lard très-mince; vous aurez conservé assez de la farce avec les fines herbes pour faire une vingtaine de petites quenelles en boules que vous aurez fait pocher; ajoutez-y autant de petits champignons et les foies des cinq merlans sautés au beurre; mouillez ce ragoût d'une sauce italienne et versez dans le puits qui a été formé par le pain. (*Carême*).

QUENELLES DE MERLANS A LA VILLEROI. — Levez les chairs de quatre gros merlans; pilez-les parfaitement et passez-les au tamis à quenelles; rassemblez bien cette chair sur une assiette, mettez à côté un morceau de

beurre le plus fin possible et d'un tiers moins fort que la chair et autant de panade préparée ainsi: Prenez la moitié de la mie d'un pain frais à potage d'une livre, lavez ce pain dans de l'eau fraîche, ensuite pressez-le dans un linge pour en exprimer l'eau; mettez-le dans un vase avec un quart de crème; laissez tremper vingt minutes. Au moment d'employer la panade vous la pressez de nouveau dans un linge pour en extraire toute la partie liquide; mettez-la dans un mortier avec le beurre; pilez longtemps pour que l'amalgame soit parfait alors joignez-y la chair des merlans, sel, poivre, muscade râpée, continuez à piler, ajoutez trois jaunes d'œufs, l'un après l'autre en continuant de piler et terminez par un œuf entier, ensuite ajoutez deux bonnes cuillerées à dégraisser d'une béchamel maigre réduite et parfaitement cuite pour lui enlever tout goût de farine. Tenez la farce un peu plus ferme; moulez dans une cuiller à bouche sur une table légèrement saupoudrée de farine, quatorze quenelles; roulez-les en leur donnant une forme allongée de trois pouces et demi de long sur un pouce et demi de large; coupez la quenelle en deux sur la longueur, étalez chaque morceau avec le dos du couteau, ayez une sauce Duxelles très réduite et refroidie, prenez en plein une cuiller à café pour en garnir une des moitiés en gardant un bord de trois lignes; remettez l'autre moitié sur celle-ci en les unissant parfaitement; puis, à l'aide de la lame du couteau, redonnez à ces quenelles la forme que j'ai indiquée; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré pour les pocher; aussitôt que vous les sentirez fermes sous le doigt, égouttez-les pour les mettre légèrement en presse, les parer quand elles sont refroidies, et les tremper dans une allemande réduite et travaillée au fumet de champignons; panez-les ensuite une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, et faites-les frire de belle couleur; dressez-les en couronne et saucez d'une sauce demi-glace légère. (*Carême.*)

MERLANS A LA PLUCHE VERTE. — Vous faites cuire vos merlans sur le plat avec vin, huile, ail, citron; quand il n'y a plus de sauce, vous mettez dessus une sauce à la pluche verte. La pluche verte est un bon fonds de sauce où l'on met pour faire lier un pain de beurre manié de farine, persil blanchi et haché et jus de citron. (*Art d'accommoder le poisson*).

MERLANS A LA SYLVIO-PELLICO. — Prenez un gros merlan, préparez-le pour le farcir en laissant la tête attachée aux filets; mettez-le mariner dans du vin blanc pendant six heures, et farcissez-le ensuite avec une farce de poisson que vous mettrez dans une terrine après l'avoir passée et lui avoir donné le meilleur goût possible; ajoutez-y un oignon moyen que vous aurez lavé et passé au beurre à blanc, donnez un léger goût d'ail et mettez une bonne quantité de fines herbes blanchies; reformez votre merlan sur une grille de poissonnière, faites-lui sur le dos une raie de queues d'écrevisses épluchées et finissez de le garnir sur les côtés en travers d'un rang d'écrevisses et un rang d'huîtres et ainsi de suite de la tête à la queue.

Vous enfoncerez bien cette garniture dans la farce pour qu'elle ne se détache pas; faites cuire le merlan dans la poissonnière avec le liquide de son marinage que vous aurez passé, et vous ajouterez un morceau de beurre frais et un bouquet garni; quand vous l'aurez dressé sur un plat, vous l'entourerez de petites timbales faites avec la même farce dans des moules à darioles dont vous aurez décoré le fond avec des truffes et de la langue en forme de grillage; ensuite vous garnirez le moule, au fond et à l'entrée de ladite farce que vous remplissez avec des truffes et des champignons masqués avec une sauce. Ceci terminé, recouvrez le moule avec de la farce que vous ferez pocher un quart d'heure avant de servir; vous mettrez dans chaque timbale une belle écrevisse, vous ser-

virez une sauce veloutée où vous mettrez une printanière de légumes que vous aurez passée au beurre et fini de cuire avec du bouillon de volaille; servez le plat avec une demi-glace très claire, garnissez la tête d'un hâtelet avec trois quenelles que vous ferez blanche, verte et rouge. (*Recette de Ferdinando Grandi* donnée par Dumas).

DARNE DE CABILLAUD A LA HOLLANDAISE. — Faites couper une darne de cabillaud de cinq pouces de longueur; ratissez les écailles, enlevez le sang qui se trouve attaché à l'arête, lavez-la dans plusieurs eaux, égouttez-la et placez-la sur un plat de terre, en semant du sel blanc dessus et dessous; déposez-la ainsi dans la partie du garde-manger la plus fraîche. Dans les chaleurs il faudrait la mettre dans les timbres sur la glace. Trois quarts d'heure avant de servir, emplissez d'eau un peu plus qu'à moitié une petite poissonnière ou une casserole ovale qui puisse contenir la darne de cabillaud, mettez dans l'eau une forte poignée de sel blanc, un oignon coupé en rouelles, quelques branches de persil. Lavez de nouveau la darne de cabillaud, roulez les deux parties du ventre en dedans, ficelez de trois ficelles dont les nœuds s'attacheront sur le dos, puis appuyez sur cette partie la paume de la main de manière à l'aplatir assez pour que, lorsque vous la dresserez, elle puisse s'appuyer sur le ventre; de cette manière, la personne qui servira pourra plus facilement lever les filets. Posez le cabillaud sur une feuille, et aussitôt que l'eau sera en ébullition, plongez-le dedans; laissez-le sur le feu jusqu'à ce que l'eau jette un bouillon, retirez de suite, couvrez et laissez sans bouillir vingt minutes à l'angle du fourneau, ce temps est suffisant pour la cuisson: alors le cabillaud doit être ferme au toucher, feuilleté et crémeux en le servant. Un peu avant de mettre le cabillaud au feu, vous ferez laver et cuire à la vapeur une quinzaine de pommes de terre de Hollande; aussitôt qu'elles seront cuites enlevez la peau,

et, comme vous les aurez choisies assez grosses pour les couper en deux, formez avec chacune des moitiés de petites pommes de terre tournées ovales que vous jetterez à mesure, pour les tenir chaudes, dans un plat à sauter dans lequel vous aurez fait fondre le beurre le plus fin. Vous aurez mis aussi dans une casserole fondre au bain-marie trois-quarts du même beurre avec sel, poivre, un peu de muscade râpée, un jus de citron; au moment de servir égouttez parfaitement la darne, enlevez les ficelles qui la maintiennent, dressez-la sur le plat en groupant sur les quatre faces les petites pommes de terre tenues chaudes dans le beurre; écumez le beurre fondu au bain-marie, il doit être très chaud; tirez-le à clair pour laisser au fond la muscade et le poivre, ainsi que la partie laiteuse qu'il aura déposée; envoyez-le en même temps que vous servirez le poisson; envoyez aussi des câpres sur une assiette. On pourra remplacer le beurre fondu, par une sauce aux câpres ou par une sauce aux huîtres. (*Carême*).

AIGUILLETTES DE MORUE FRITES. — Prenez deux entre-deux de morue de premier choix, ratissez avec attention les écailles qui pourraient se trouver encore sur la peau, mettez-la dégorger pendant deux heures, quand bien même vous l'auriez achetée dessalée; au bout de ce temps égouttez-la, enlevez-en toutes les arêtes, coupez-en sur la longueur des aiguillettes de six lignes de largeur, mais sans ôter la peau; mettez-les à mesure dans une terrine avec une pincée de sel, poivre, un peu de muscade râpé, oignon en rouelles, persil en branches, vinaigre à l'estragon, huile d'olive; sautez souvent les aiguillettes dans cette préparation; au moment de servir égouttez-les pour les fariner à sec, trempez dans de l'œuf battu pour les paner légèrement à la mie de pain; faites-les frire à l'huile, ne les retirez que croustillantes pour les dresser en buisson; couronnez de persil frit d'un beau vert. (*Carême*).

MORUE A LA BRANDADE EN PIERRE A FUSIL. — Après avoir fait blanchir une bonne morue qui a déjà trempé une couple de jours et dont l'eau a été renouvelée plusieurs fois, vous la ferez égoutter et en ôterez toutes les arêtes, la tête, et n'en conserverez que les chairs les plus saines que vous mettrez chaudes dans une casserole, en très petits morceaux, avec un jus de citron; donnez alors à votre casserole un mouvement de rotation, pendant que l'on versera goutte à goutte de la bonne huile; quand la morue sera bien liée, remuez-la plus fortement pour l'empêcher de s'attacher à la casserole et ajoutez de l'eau bouillante ou du lait chaud si vous craignez qu'elle soit trop salée; continuez toujours votre mouvement de rotation, et d'y faire tomber de l'huile goutte à goutte, en ayant soin en la tenant toujours chaude, de la tenir assez éloignée du feu pour qu'elle ne se mette pas en ébullition. Quand vous verrez qu'elle fera bien la crème, mêlez-y de la râpure d'écorce de citron, un anchois, une pointe d'ail, persil, le tout bien haché et des tranches de truffes; passez un moment sur le feu avec de l'huile et servez. (*Cuisinier Durand, d'après le Manuel de la bonne Cuisinière.*)

CABILLAUD A LA HAMBOURGEOISE. — (Recette traduite de l'allemand par Courchamps). — Prenez à cet effet un cabillaud bien frais et bien charnu; lorsque vous l'aurez bien nettoyé (en ayant soin de ne pas faire une trop grande ouverture pour lui retirer les intestins), faites-le égoutter, et essuyez-le bien en dedans et en dehors. Faites blanchir six douzaines d'huîtres, égouttez-les sur un tamis; laissez reposer l'eau des huîtres, que vous aurez eu soin de conserver; faites une béchamel mouillée avec cette eau et moitié crème; faites réduire cette sauce jusqu'à ce qu'elle tienne à la cuiller; assaisonnez d'un peu de sel, poivre et muscade; mêlez-y les huîtres et remplissez-en l'intérieur de ce cabillaud; posez-le ensuite sur un

plat ou une plaque bien étamée, ciselez légèrement la surface de votre poisson, semez de la mie de pain (cette opération doit se faire vivement), arrosez ensuite de beurre fondu toute cette panure (une heure suffit pour la cuisson, qui doit être à un four un peu chaud). Si c'est sur une plaque que vous avez posé votre poisson, enlevez-le avec deux couvercles de casserole. Pour sa sauce ayez un gros homard cuit; retirez-en les chairs, pilez les coquilles avec ses œufs et intestins; ajoutez 180 grammes de beurre, relevez le tout dans une casserole, exposez-le sur un fourneau, remuez cette préparation avec une cuiller de bois, et quand le beurre sera bien fondu, versez-y une cuillerée de bon bouillon, faites bien chauffer; au premier bouillon, versez le tout dans une étamine, tordez fortement sur une terrine préparée à cet effet et laissez monter le beurre, ensuite enlevez-le avec une cuiller; servez-vous de ce qui reste dans la terrine pour faire votre sauce, y ajoutant de la bonne crème en quantité égale à votre fonds. Vous aurez coupé en dés vos chairs de homard que vous incorporez dans la sauce au moment de servir, ainsi que votre beurre rouge; goûtez si la sauce est de bon goût; lorsque vous mettrez votre poisson au four, versez sur un plat un bon verre de vin blanc. Ce relevé fait le meilleur effet possible quand il est bien soigné. (*Courchamps*).

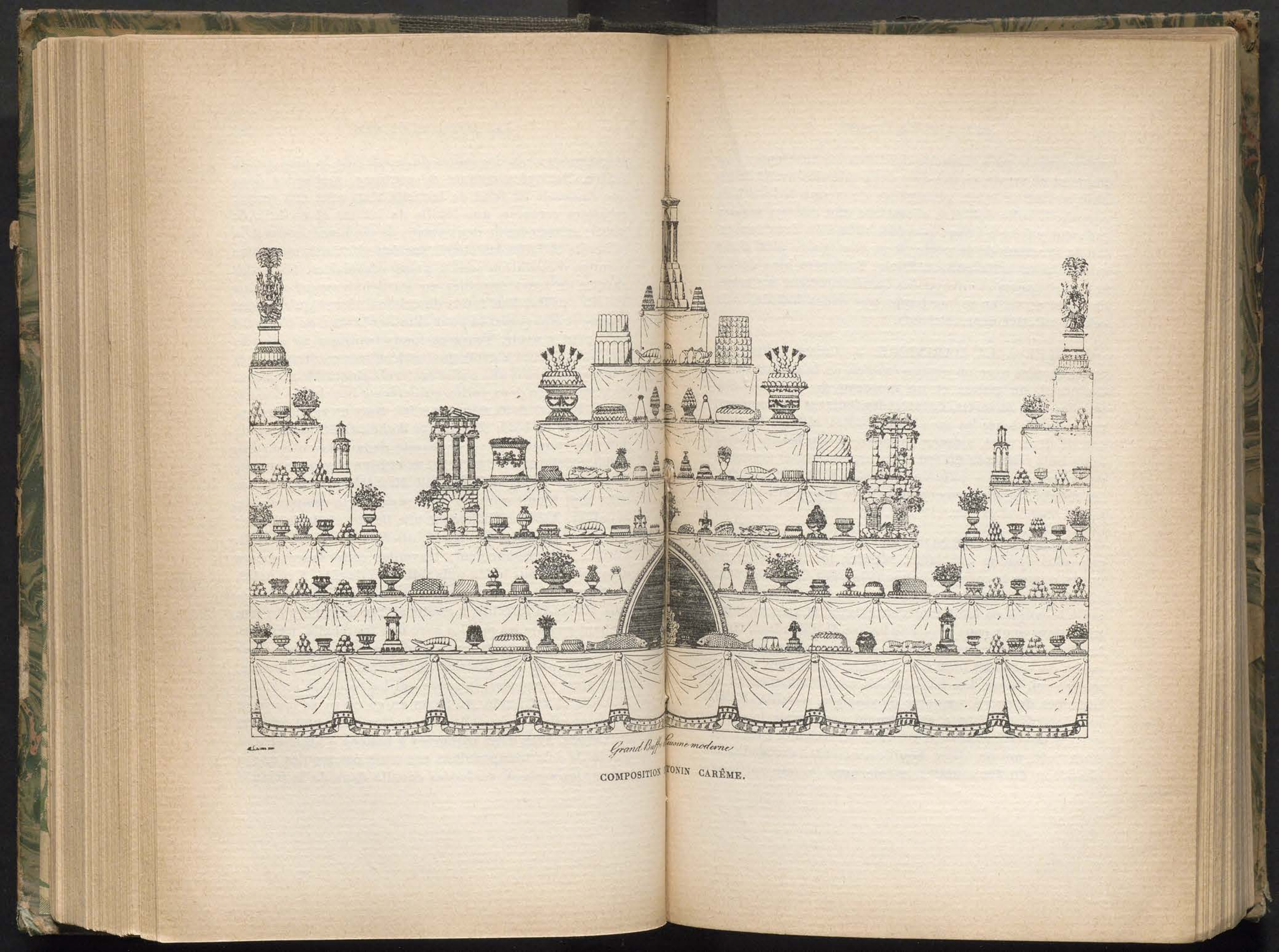
QUEUES DE MORUES A L'ANGLAISE.— Faites cuire ces queues, égouttez-les bien; vous aurez fait une sauce avec de la chair d'un ou deux citrons coupés en dés, des filets d'anchois, persil et ciboules hachés, ainsi que de l'échalote, une pincée de gros poivre et une petite pointe d'ail; ayant ajouté à cela un morceau de beurre et autant d'huile, faites chauffer le tout à petit feu; remuez bien cette sauce; mettez-en la moitié dans le fond de votre plat; dressez-y votre morue; garnissez-la de croûtons frits dans le beurre; saucez cette morue avec le reste de votre sauce; panez-la avec de la chapelure de pain; met-

tez-la mijoter dans un four ou sous un four de campagne, environ un bon quart d'heure; nettoyez le bord de votre plat, et servez. (*Beauvilliers*).

QUEUE DE MORUE FARCIE. — Votre queue de morue cuite à l'eau et égouttée, vous en levez toute la chair par filets, ne laissant que l'arête; vous mettez dans une casserole, gros comme un œuf de beurre, des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalotes, moitié d'une gousse d'ail, le tout haché; vous passez le tout sur le feu, y mettez une cuillerée de farine; mouillez avec un demi-setier de lait; assaisonnez de gros poivre, et faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse; vous mettez alors votre morue avec trois jaunes d'œufs; vous faites lier sur le feu sans bouillir, et laissez refroidir; vous prenez le plat que vous devez servir; vous placez dessus l'arête et le petit bout de la queue que vous enveloppez de papier beurré; vous borderez le tour de l'arête avec de la farce faite avec deux grandes poignées de mie de pain passées à la passoire avec une chopine de lait que vous aurez fait bouillir et dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse; vous mettez le ragoût de morue dans le milieu, et par-dessus le restant de la farce, de manière que l'on ne voie pas le ragoût, et que pourtant cela forme une queue de morue; vous unissez partout avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; vous panez avec de la mie de pain et vous faites cuire de belle couleur au four ou sous un four de campagne. Votre morue cuite, vous pouvez la servir sans autre apprêt, ou mettre dans le fond une sauce faite avec un verre de bon bouillon, et gros comme une noix de beurre manié de farine. (*Formule de l'ancien hôtel de la Reynière*).

MOULES PANÉES ET FRITES. — Pour l'apprêt de ce mets qui, tout en étant une fantaisie culinaire, n'en constitue pas moins un excellent plat de déjeuner, il s'agit de

se procurer trois douzaines de moules de la plus grosse espèce. Nettoyées comme de coutume, mettez-les dans une casserole au fond de laquelle vous avez mis quatre échalotes écrasées, une feuille de laurier et un brin de persil; arrosez-les de deux verres de vin blanc; couvrez la casserole et faites-les ouvrir sur feu vif. Trois ou quatre minutes d'ébullition sont à peine nécessaires. Sortez-les ensuite de leurs coquilles en les débarrassant sur une assiette; passez leur fonds de cuisson ou eau qu'elles ont rendue et transvasez-la pour éliminer la vase ou sédiment qu'il peut y avoir. Tenez ce fonds bouillant au coin du feu; vous devez en avoir quatre décilitres environ. Mettez d'autre part, dans une petite casserole cinquante grammes de beurre avec deux fortes cuillerées à bouche de farine; faites chauffer deux minutes à feu doux en remuant avec une cuiller en bois; ce mélange de beurre et de farine ne doit pas roussir. Versez-y ensuite dedans la cuisson des moules; délayez avec un fouet de cuisine pour obtenir une sauce bien lisse, laquelle doit être très épaisse. Faites cuire sept à huit minutes cette sauce en la remuant avec la cuiller. Ajoutez finalement une liaison de trois jaunes d'œufs additionnés de deux cuillerées à bouche de lait. Vérifiez l'assaisonnement; travaillez cette sauce encore deux minutes sur le feu puis retirez-la de côté. A ce point, la cuiller doit en demeurer nappée d'une bonne épaisseur. Faites-la refroidir à moitié en remuant hors du feu. Prenant ensuite les moules avec une fourchette, trempez-les une à une dans la sauce et déposez-les à mesure sur un grand plat ou plateau légèrement huilé. Lorsque, étant ainsi masquées, la sauce qui les recouvre sera bien refroidie et raffermie, de façon en ce qu'en la touchant du doigt elle ne s'y colle pas, battez dans une assiette deux œufs, avec deux cuillerées à bouche d'huile et une pincée de sel; trempez dans ces œufs ces moules une à une et, les sortant, roulez-les ensuite dans de la panure



COMPOSITION [...]TONIN CARÊME.

ou râpure de pain, laquelle doit bien les envelopper. Au moment de servir, c'est-à-dire deux minutes avant de les envoyer sur la table, plongez-les dans une friture bien chaude. L'huile doit être abondante afin que les moules puissent y frire à l'aise; procédez même en deux fois selon la grosseur de la poêle. Il ne faut guère plus d'une minute pour cette cuisson finale. Sortez-les bien dorées et croustillantes et envoyez-les immédiatement sur table. On peut servir en même temps une sauce tomate, mais cela facultativement. (*Reboul*).

MOULES A LA MARINIÈRE. — Cuisez 2 litres de belles moules avec un oignon émincé, de la mignonnette, du persil, du poivre et un morceau de beurre. Lorsqu'elles sont ouvertes, égouttez-les, enlevez les coquilles, parez-les et tenez-les au chaud. Faites réduire la cuisson de deux tiers, ajoutez un verre de vin blanc, laissez cuire puis retirez-la du feu et incorporez-y 200 grammes de beurre; lorsque cette cuisson sera bien liée, placez-y les moules, ajoutez encore un peu de jus de citron et de persil haché et servez. (*Valiot*).

RAIE AU BEURRE NOIR. — Choisissez une raie bouclée plus épaisse que large, séparez les deux ailes du corps, ouvrez le coffre en coupant la peau au milieu pour extraire les intestins et le foie sans le briser, coupez ensuite le corps en trois morceaux; lavez la raie parfaitement dans deux eaux avec une brosse de chiendent; ébarbez les ailes avec les ciseaux à poisson; placez les morceaux du corps au fond d'un chaudron, les ailes dessus; mettez sel, thym, laurier, oignons coupés en rouelles et branches de persil, un verre de vinaigre, mouillez d'eau, que le poisson baigne grandement; accrochez le chaudron à la crémaillère sur un feu vif. Aussitôt que l'eau aura jeté un ou deux bouillonnements, descendez le chaudron du feu; mettez le foie avec la raie après en

avoir retiré l'amer, et couvrez le chaudron d'un linge. Une demi-heure après, égouttez les morceaux de raie l'un après l'autre, pour les nettoyer, c'est-à-dire enlever avec la lame du couteau une peau glutineuse qui couvre les deux côtés du poisson; parez chaque morceau, placez-les dans un plat à sauter, passez dessus au tamis de l'eau de la cuisson pour faire chauffer lorsque vous voudrez la servir. Vous aurez eu soin de mettre le foie dans une casserole à part également avec de l'eau. Une demi-heure avant de servir, mettez la raie à chauffer sans ébullition; égouttez les deux ailes sur un linge, dressez-les sur un plat l'une à côté de l'autre la partie la plus large en dehors, garnissez le tour de persil frit et du foie coupé en losanges; versez dessus le beurre noir, et envoyez dans une saucière de la sauce au beurre avec des câpres. Cette manière de servir la raie est pour un relevé; on peut la servir même pour entrée. (*Carême*).

RAIE A LA SAINTE-MENEHOULD. — Faites une Sainte-Menehould avec un verre de lait, sel, poivre, un morceau de beurre manié de farine, deux oignons en tranches, un bouquet garni, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier; mettez cette sauce sur le feu et tournez jusqu'à ce qu'elle bouille, coupez une raie en filets, faites-les cuire dans la sauce, retirez-les, trempez-les dans du bouillon, pansez-les, retrempez-les dans du beurre, repansez-les et faites-les griller, et servez avec une sauce Robert ou sur une remoulade aux câpres. (*Néo-physiologie du goût*).

RAIE AU FROMAGE. — Levez la peau et faites cuire la raie dans un verre de lait, très peu de beurre, deux pincées de farine, deux clous de girofle, deux ciboules, une gousse d'ail, laurier, thym, sel et poivre. Voilà pour la première mise en œuvre. Faites bouillir. La raie cuira en peu de temps. Retirez-la et la mettez alors à égoutter,

puis passez la sauce au tamis et faites-la réduire. Maintenant, voici pour l'accent: Saupoudrez le fond du plat de gruyère râpé; placez-y la raie et garnissez-la de douze petits oignons cuits dans le bouillon et égouttés; entourez le plat de croûtons frits; versez sur la raie le reste de la sauce, et couvrez de gruyère râpé. Remettez ensuite sur le feu, avec four de campagne de tourtière, pour faire prendre couleur, et servez. — Il n'y a plus de raie, il n'y a plus de fromage; il n'y a qu'un mets exquis! (*Charles Monselet*).

ROUGETS A LA FRANCILLON. — Ciselés, marinés et grillés, dressés sur toasts de même forme frits au beurre et tartinés au beurre d'anchois. Entourer de pommes paille sur les côtés, et bouquets de persil frit à chaque bout. — Accomp. à part: deux décilitres de sauce tomate, montée avec cent grammes de beurre et quarante grammes de beurre d'anchois. (*Escoffier et Gilbert*).

SAUMON A LA ROTHSCHILD GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS. — On reconnaît la fraîcheur de ce poisson à la teinte rougeâtre de son ouïe, et au brillant de l'œil, qui est teint d'un rouge clair et transparent; il doit être ferme au toucher; on doit le choisir court et rond, ce qui le constitue bien fait, gras et de bonne qualité. La tête est courte et pointue; la queue est large et forte en nageoire; le dos est bleuâtre et couvert de petites taches rougeâtres; le ventre a une teinte argentine. De petites écailles très resserrées en couvrent toute la surface, qui est brillante quand le poisson est frais, et qui devient terne dans le cas contraire.

Après avoir retiré les ouïes, vous le videz avec soin par les ouïes; puis vous retirez les écailles en ratissant légèrement le poisson de la queue à la tête; puis vous en coupez les nageoires et le bout de la queue, et le lavez à plusieurs eaux; observez de ne point crever l'amer; puis

vous mettez une poignée de sel marin dans l'intérieur, et le masquez de sel blanc dessus et dessous. Trois heures après, vous le lavez de nouveau à plusieurs eaux, l'égouttez, l'essuyez; vous garnissez l'intérieur de farces de merlans, ficelez la tête et le placez sur la feuille grassement beurrée de la poissonnière, et masquez ensuite entièrement la surface avec une farce de merlans préparée de la manière accoutumée; vous lui donnez un pouce d'épaisseur, et la lissez en trempant la lame d'un couteau dans l'eau tiède; puis vous passez dessus un doroir garni de blancs d'œufs, afin de fixer sur la farce de grands croissants de truffes, en formant l'écaille du poisson avec régularité; vous les appuyez un peu avec la lame du couteau; puis vous placez le saumon dans la poissonnière, en y mêlant une excellente mirepoix mouillée avec quatre bouteilles de champagne et passée au tamis de soie.

L'assaisonnement doit en être relevé et de bon goût. Faites partir l'ébullition du poisson sur un fourneau ardent; couvrez-le avec une large bande de papier fort grassement beurré; posez le couvercle sur la poissonnière, que vous placez dans un four doux, ou bien mettez feu dessus et dessous, afin que l'ébullition soit douce et sans interruption pendant deux petites heures. Après ce laps de temps, vous l'égouttez, débridez la tête, le placez sur son plat, et l'entourez avec un ragoût d'escalopes de filets de soles à la vénitienne, dans lequel vous additionnez les queues de crevettes et les moules préparées selon la règle; garnissez le saumon de huit hâtelets composés d'éperlans panés et frits de belle couleur; servez de la sauce vénitienne dans une saucière avec la grosse pièce.

Observation: Le saumon servi de cette manière a une physionomie toute particulière, et rend cette grosse pièce l'une des plus distinguées que l'on puisse servir en poisson de mer; elle a paru pour la première fois à Paris, sur la table de M. le baron de Rothschild. (*Carême*).

SAUMON A LA GENEVOISE. — Prenez une darne de saumon; ficelez-la, mettez-la dans une casserole, avec oignons coupés en tranches, zestes de carottes, un bouquet de persil et ciboules, du laurier, un ou deux clous de girofle, sel et fines épices; mouillez le tout de bon vin rouge de Bordeaux ou autre; faites cuire votre saumon; sa cuisson achevée, passez dans une casserole et à travers un tamis de soie une partie de son assaisonnement; mettez autant d'espagnole grasse ou maigre que vous avez mis d'assaisonnement; faites réduire à consistance de sauce; ajoutez-y un peu de beurre d'anchois et un morceau d'excellent beurre; passez et liez votre sauce, égouttez votre saumon dressez-le et servez. (*Beauvilliers*).

SAUTÉ DE SAUMON, OU ESCALOPES DE SAUMON, A LA MAITRE D'HOTEL OU A L'ESPAGNOLE. — Prenez du saumon cru; levez-en la peau, coupez-le par escalopes, de la largeur d'une pièce de cinq francs et de l'épaisseur de deux; trempez le manche de votre couteau dans de l'eau, aplatissez-les et arrondissez-les; vous aurez fait fondre du beurre dans une sauteuse; rangez-y vos escalopes, sans les mettre les unes sur les autres; saupoudrez-les d'un peu de sel fin et gros poivre. Mettez dans une casserole, si c'est en gras, trois cuillerées à dégraisser de velouté réduit; si c'est en maigre, de l'espagnole maigre et gros de beurre comme deux œufs; faites chauffer et liez votre sauce; sautez vos escalopes, retournez-les, et, leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les en couronne sur votre plat, auquel vous aurez fait un bord (voyez *Bord de plat*, article Garnitures); supprimez une partie du beurre dans lequel vous avez fait sauter vos escalopes, conservez-en le jus; mettez ce fonds dans votre sauce, liez-la de nouveau; ajoutez-y un peu de persil haché et blanchi, un peu de muscade râpée, un jus de citron; sautez et servez. (*Beauvilliers*).

COTELETTES DE SAUMON DORIGNY. — Sur trois darnes de saumon, taillées dans le ventre, prenez six côtelettes que vous séparerez en deux, dans le sens de la longueur. Enlevez la peau, parez-en côtelettes véritables. Lardez-les d'une julienne de truffes coupées en bâtonnets, piquées en cinq rangs. Puis les mettez dans un sautoir grassement beurré, assaisonnés de sel et de poivre blanc. Couvrez-les d'un papier beurré, fermez la casserole, cuisez lentement, ajoutez un verre à madère de Chablis; laissez réduire puis enduisez vos côtelettes de crème double. Après cuisson, dressez-les en couronne sur un plat rond. Arjoignez à la sauce, qui devra former nappe, 25 grammes de beurre d'écrevisses, puis une cuillère à bouche de glace de veau. De cette sauce passée à la mousseline, mouillez bien vos côtes. Au centre placez 60 belles queues d'écrevisses, et couronnez les côtelettes de 12 mignonnes bouchées sortant du four et garnies de pointes d'asperges bien vertes. Servez très chaud. (*E. Nignon.*)

HURE DE SAUMON AUX ÉCREVISSES. — Dans l'espèce on appelle *hure* de saumon la tête de ce poisson adhérant à une partie du corps plus ou moins longue. Quand la hure est coupée, videz-la; supprimez-en les ouïes, et, après en avoir bridé la tête, fixez-la sur la grille d'une poissonnière. D'autre part, préparez un *court-bouillon* simple avec du vin blanc, légumes, sel, et l'eau nécessaire pour couvrir le poisson; laissez-le refroidir. Versez-le alors sur celui-ci; posez la poissonnière sur feu pour amener le liquide à ébullition; retirez-la aussitôt sur le côté du feu, en entretenant le liquide au même degré de chaleur, mais sans le faire bouillir.

Une heure après, égouttez le poisson; débridez-le, glissez-le sur un plat de relevé, et entourez-le avec deux bouquets de double persil et une garniture de belles écrevisses, ayant les queues épluchées; envoyez séparément

une saucière de sauce écrevisse, en même temps que des pommes de terre bouillies. (*Dubois et Bernard*).

TRONÇON DE SAUMON A LA ROYALE. — Faire cuire le saumon avec mirepoix, parures de truffes et vin de Madère. L'égoutter, supprimer la peau de dessus en n'en laissant qu'une mince bande de chaque côté du tronçon. Faire glacer légèrement. *Sauce:* faire réduire la cuisson et la lier de deux ou trois décilitres de velouté maigre. Diviser la sauce en deux parties; en terminer une avec crème double et beurre, amalgamer à l'autre un décilitre de purée de truffes très fine. Passer les deux sauces à la mousseline. *Garnitures:* petites bouchées garnies d'un salpicon de truffes lié à la crème double. *Dressage:* sur socle en riz taillé ou en pain frit. Saucer le tronçon avec la sauce à la crème et remplir le bassin du plat avec la purée aux truffes. (*Salles et Montagné*).

SAUMON FROID OU DARNE FROIDE A LA PARISIENNE. — Retirer la peau de façon à ce que la partie mise à nu forme un rectangle régulier dont les extrémités soient à égale distance de la tête et de la queue du saumon. S'il s'agit d'une darne, le rectangle formé par la partie mise à nu doit comprendre les deux tiers de la surface.

Couvrir la partie mise à nu de sauce mayonnaise liée à la gelée et laisser prendre.

Dressez ensuite la pièce sur un tampon bas en riz ou en semoule, de même forme qu'elle et border le rectangle saucé d'un cordon de beurre de Montpellier, couché à la poche munie d'une petite douille cannelée.

Décorer le centre du rectangle des détails de corail; blanc et jaune d'œuf dur hachés; pluche de cerfeuil, etc. Entourer la pièce d'une bordure de petits fonds d'artichauts, garnis en dôme d'une fine macédoine de légumes liée à la mayonnaise collée.

Servir à part une sauce mayonnaise. (*Escoffier et Gilbert.*)

PATÉ DE SAUMON. — Faites une farce avec brochet, congre ou merlan; prenez 500 grammes de chair de poisson, 3 hectos de beurre fin, 100 grammes de panade très ferme; pilez et passez la chair du poisson; après l'avoir passée, mettez dans le mortier le beurre, la panade assaisonnée de sel et poivre; pilez le tout pour en faire un corps lisse; ajoutez la chair du poisson pilée en ajoutant un œuf entier et trois jaunes: mêlez l'un après l'autre, faites un essai de cette farce, et faites pocher pour voir si elle est d'un beau corps et d'un bon sel. Prenez alors un kilo de saumon que vous coupez en morceaux de deux doigts d'épaisseur; retirez l'arête et la peau; prenez un moule à timbale d'entrée avec de la pâtée à 4 kilos, c'est-à-dire 4 hectos de beurre pour 500 grammes de farine; lorsque le moule est foncé, mettre dans le fond l'épaisseur d'un doigt de farce, un lit de saumon et ainsi de suite pour emplir le moule à deux doigts du bord. On le recouvre alors avec une abaisse de pâte dont il faut mouiller légèrement le bord et l'on met un faux couvercle en feuilletage, au milieu duquel est un trou de la grandeur d'une pièce de 1 franc. Il suffit d'une heure et demie de cuisson. (*Baron Brisse.*)

GROSSE PIÈCE DE SOLE A LA COLBERT. — La fraîcheur de la sole se reconnaît à la blancheur de sa peau, au brillant de l'œil, à la teinte rosée de l'ouïe et lorsqu'elle est ferme au toucher. Vous en choisissez deux de grandeur remarquable, puis vous en retirez l'ouïe, les videz, les lavez et les égouttez; ensuite vous en levez les peaux en plaçant la sole sur une serviette et en commençant à enlever avec la pointe du couteau la peau de l'extrémité de la queue, et peu à peu vous la levez avec les doigts, en appuyant avec la main gauche le coin de la ser-

viette sur la queue, tandis que la main droite, placée en opposition, tire peu à peu la peau qui se trouve enlevée entièrement; vous recommencez la même opération trois fois, et vos deux soles se trouvent débarrassées de leur enveloppe grossière, que trop longtemps nous avons servie après l'avoir écaillée seulement; mais depuis mes voyages en Angleterre, j'ai adopté le procédé de ne jamais les servir sans avoir ôté les peaux; par ce moyen la chair acquiert plus de saveur à la cuisson, elle est en même temps plus agréable pour le service de la table.

Les soles ainsi préparées, vous les lavez, les égouttez, les essuyez, les ébardez tout autour avec les grands ciseaux, et coupez la tête en biais, afin d'enlever toute la partie adhérente à l'ouïe, semez dessous un peu de sel, de mignonnette, le jus d'un citron, un oignon coupé en anneaux, une pincée de feuilles de persil, une feuille de laurier coupée en quatre parties et quelques fragments de thym. Les soles doivent être alors placées sur un grand plat de terre; de demi-heure en demi-heure vous avez le soin de les frotter avec leur assaisonnement; une heure et demie ou deux heures après, vous retirez bien parfaitement l'oignon, le persil et les aromates; puis vous faites une incision de la tête à la queue sur la grande arête, dessus et dessous; après quoi vous les trempez dans du lait, les égouttez une seconde et les masquez de farine en l'appuyant dessus; vous devez ensuite battre six œufs en omelette avec un peu de sel; alors vous y trempez entièrement vos soles, les égouttez et les posez sur un lit de mie de pain fine dans laquelle vous additionnez une cuillerée de fromage de Parmesan râpé, afin de donner une belle couleur à la cuisson; lorsque vos soles seront panées, vous passez la lame du couteau dans l'incision faite dessus et dessous pour en faciliter la cuisson; étant près de servir le potage, vous avez une grande poêle ovale à moitié garnie de friture chaude;

vous y mettez les deux soles que vous avez placées sur un fond fait en treillage de fil de laiton ayant la même forme que le fond de la poêle à frire, et une poignée à chaque extrémité; dès que les soles commencent à prendre couleur, vous retirez la friture du feu, et la placez sur l'angle du fourneau, afin que la cuisson se fasse graduellement et à point; douze à quinze minutes après, vous placez la friture à grand feu, afin d'obtenir une belle couleur et d'achever la cuisson, car alors le poisson doit être ferme et la surface croustillante. Voilà à peu près la théorie de la cuisson des fritures; en général vingt à vingt-cinq minutes suffisent pour cuire les soles; alors vous retirez la poêle du feu, enlevez le fond de treillage, que vous placez sur une grande feuille d'office étamée, en retirez les soles que vous égouttez sur une serviette; puis vous levez les filets avec précaution pour les maintenir dans leur entier; placez ceux de dessous sur le plat, mettez sur chacun d'eux une bonne maître d'hôtel (huit onces de beurre d'Isigny) préparée selon la règle, et placez dessus les derniers filets, de manière que chaque sole reprenne sa forme ordinaire; versez autour une demi-glace de poisson et racines ou autres, et servez de suite. Vous pouvez ajouter dans une saucière une maître d'hôtel fondue seulement. *Observation:* Quelques praticiens ne font qu'une incision sur la sole, et dès qu'elle est cuite à point, ils lèvent avec soin les deux filets de dessus; ils enlèvent ensuite l'arête, et reforment les soles en les posant sur le plat, en les garnissant, bien entendu, de la maître d'hôtel précitée. Ce procédé est bon, mais je préfère les soles séparées en quatre filets: cette dernière manière convient mieux pour le service de la table; ensuite j'ai ajouté une demi-glace afin de rendre la maître d'hôtel plus succulente.

Il y a encore une autre manière de préparer les soles pour les frire: elle consiste à les fariner après les avoir

retirées de la marinade dans laquelle elles ont pris de l'assaisonnement; ensuite on les trempe dans du lait, on les égoutte; puis on les farine derechef, et on les fait frire comme nous l'avons indiqué ci-dessus. La couleur de ces soles est également belle à la cuisson. Les deux procédés précités sont en usage parmi nous; mais je préfère celles qui sont panées; la friture a une teinte dorée qui me paraît plus convenable. (*Carême.*)

SOLE AU GRATIN. — Mettez un morceau de beurre frais dans une casserole, joignez-y des fines herbes, une truffe et des champignons, le tout bien haché; assaisonnez avec du sel, poivre, un peu de muscade râpée et le jus d'un citron; passez le tout un moment sur un feu modéré, après quoi vous en placerez la moitié dans l'intérieur d'une belle sole que vous avez d'abord nettoyée, vidée et fendue par le dos pour en retirer l'arête; posez la sole dans un plat enduit de beurre mêlé à un anchois bien haché; assaisonnez-la par-dessus, égalisez ensuite sur toute sa surface le restant des fines herbes; vous la couvrirez de chapelure de pain et la mouillerez avec un demi-verre de vin blanc sec; vous la ferez gratiner au four ou sur un trépied sous le four de campagne un quart d'heure avant de la servir. (*Cuisinier Durand*).

SOLE NORMANDE. — Nettoyez et préparez une grosse sole, puis détachez les chairs de l'arête de 1 centimètre de chaque côté, sur la partie où vous avez enlevé la peau; beurrez un plat et saupoudrez-le d'oignons hachés très fin que vous aurez blanchis; assaisonnez la sole de sel et de poivre; mouillez-la avec du vin blanc, puis faites-la cuire.

Vous aurez préparé dans une casserole du velouté maigre auquel vous ajouterez de l'eau des moules et la cuisson de la sole; faites réduire et liez à l'œuf.

Ayez une garniture composée d'huîtres, moules, cham-

pignons, croûtons de pain et éperlans; rangez les huîtres, les moules et les champignons sur la sole; saucez avec de l'allemande; mettez 5 minutes au four en évitant que la sauce ne prenne couleur; garnissez le dessus d'éperlans frits et de croûtons qui ne doivent pas être saucés; les croûtons pour la sauce à la normande se font avec croûtes de pain à potage, beurrés des deux côtés et passés au four.

Observation sur la sole à la normande. — Il arrive souvent que l'on sert sous le titre de matelotes normandes, des soles avec une sauce faite d'allemande grasse qui n'est autre chose que la sauce poulette vulgaire pour fricassée de poulet, pieds de mouton, etc. La recette que j'indique n'a pour base, comme on a pu le constater, que l'essence de poisson. Je la donne pour véritable et telle du reste, qu'elle a été faite lors de sa création. Je la tiens directement de l'inventeur, M. Langlais, chef de cuisine au Rocher de Cancale, à l'époque de sa grande vogue. Il a bien voulu me communiquer son procédé, d'après les principes adoptés par lui-même et qui sont exactement ceux que je viens de transcrire. (*J. Gouffé, Livre de Cuisine,* Hachette, éd.)

FILETS DE SOLES EN CAISSES, DITS A L'EGYPTIENNE. — Levez et parez les filets de 4 soles. Assaisonnez-les de sel et de poivre, roulez-les dans la farine et mettez-les à raidir 5 minutes dans du beurre clarifié. Réservez-les au chaud. Emincez en paysanne 6 têtes de champignons et une truffe épluchée. Faites-les sauter au beurre. Mouillez ce ragoût d'un décilitre de vin de Madère. Ajoutez 2 décilitres de crème double et un décilitre d'espagnole maigre. Placez les filets de sole deux par deux dans des petites caisses en papier fort que vous aurez huilées et fait sécher à l'étuve. Recouvrez-les avec le ragoût de truffes et de champignons. Ajoutez dans chaque caisse quelques gouttes de vin de Madère. Recouvrez les caisses

d'autres caisses de formes semblables mais un peu plus grandes afin qu'elles emboîtent complètement les premières. Placez-les sur une plaque d'office. Mettez-les cuire à four doux pendant 10 à 12 minutes. Dressez-les sur un plat recouvert d'une serviette. Garnissez de persil en branches et servez.

Observation. — Le mérite de cette préparation est de servir des filets de sole dont la cuisson se soit effectuée, à l'étuvée, dans les caisses. Le fumet des truffes et des champignons sature ainsi le poisson et lui communique un goût exquis. (*Gouffé, Livre de Cuisine,* Hachette, éd.).

ASPIC DE FILET DE SOLE A LA SAUCE RAVIGOTE. — Levez les filets de 4 belles soles; prenez-les en rond d'égale grandeur, puis mettez-les dans un plat avec sel, poivre et jus de citron. Faites cuire et mettez en presse. Mouillez une sauce ravigote avec gelée blanche. Saucez les filets avec cette sauce et étendez-les sur une plaque. Foncez de gelée un moule à cylindre uni; décorez le fond du moule. Mettez une couche de gelée sur le décor. Formez une couronne de filets de sole. Recouvrez-la de gelée. Continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein. Lorsque le moule est rempli, mettez à la glace, démoulez sur un socle de riz; servez sauce ravigote à part. (*Gouffé, Livre de Cuisine,* Hachette éd.).

FILETS DE SOLE MARGUERITE. — Levez les filets de quatre jolies soles. Avec les débris et les arêtes des soles (coupés en morceaux), faites une essence de poisson en mettant le tout dans une casserole avec un oignon émincé, une feuille de laurier, une petite branche de thym, quelques grains de poivre et un peu de sel, un verre de vin blanc. Laissez réduire jusqu'à ce qu'il reste quatre cuillerées de liquide. Ajoutez environ 350 grammes de beurre, quatre jaunes d'œufs et un verre à

bordeaux de vin blanc. Montez au fouet, comme une sauce hollandaise. Faites cuire cinquante moules, mettez la cuisson de ces moules dans un plat d'argent, avec un verre de vin blanc et 100 grammes de beurre; couchez vos filets de sole sur ce liquide avec sel et poivre; faites cuire dix à quinze minutes; égouttez cette cuisson réduite dans la sauce que vous avez déjà préparée. Garnissez vos filets de sole de moules et de crevettes épluchées; versez la sauce sur vos filets, puis passez au four très chaud, pendant deux ou trois minutes, pour le glacer. (*Mme Marguerite Teillac.*)

FILETS DE SOLE, SAUCE HOMARD. — Pour six personnes prenez: 2 soles moyennes, pesant ensemble 750 grammes environ, 1 litre de moules, 250 gr. de crevettes grises, 250 gr. de champignons de couche, 250 gr. de beurre, 100 gr. de vin blanc, 20 gr. d'œufs de homard, 5 gr. de farine, 2 jaunes d'œufs crus, 1 oignon, 1 bouquet garni, jus de citron, muscade, sel et poivre.

Mettez dans une sauteuse du beurre et de l'huile d'olives, chauffez, puis jetez les crevettes vivantes dans le liquide fumant. Dès que les crevettes auront été saisies et se seront colorées, activez le feu, versez de la fine champagne, faites-la flamber, puis mouillez avec du Sauternes et du bouillon; ajoutez de la glace de viande, des tomates pelées, épépinées, hachées, du sel, du poivre, les quatre épices, du cayenne, des piments d'Espagne, couvrez et laissez cuire pendant 10 minutes.

Nettoyez les moules et faites-les cuire avec le bouquet garni, sortez-les ensuite des coquilles, tenez-les au chaud; réservez l'eau.

Levez les filets des soles, mettez-les de côté.

Coupez les arêtes en tronçons, faites-les cuire pendant une demi-heure avec 100 grammes d'eau, le vin blanc, l'eau des moules, puis passez le jus; mettez-le de côté.

Faites cuire à part les champignons avec un peu de beurre, et du jus de citron; réservez la cuisson.

Décortiquez les crevettes, mettez les queues avec les champignons dans une petite casserole émaillée, joignez-y les moules et tenez couvert au chaud.

Faites un beurre de crevettes avec 50 grammes de beurre et les parures des crevettes.

Beurrez le plat dans lequel vous servirez, dressez dessus les filets, mouillez avec le jus mis de côté, couvrez d'un papier beurré, et poussez au four pendant six minutes. Réservez la cuisson. Mettez ensuite dans une sauteuse 30 grammes de beurre et la farine, laissez cuire, ajoutez les œufs de homard écrasés et passés qui parfumeront la sauce et coloreront provisoirement en noir, mouillez avec le jus de cuisson des filets de soles et celui des champignons, donnez un coup de fouet à la sauce, ajoutez le reste du beurre, le beurre de crevettes, du poivre, de la muscade et du jus de citron, au goût, liez la sauce avec les jaunes d'œufs, chauffez-la; elle deviendra rouge.

Entourez les filets de soles avec les champignons, les moules et les queues de crevettes; masquez avec la sauce, glacez au four et servez.

Cette façon de préparer le filet de sole est l'une des meilleures que je connaisse. L'introduction des œufs de homard donnent au plat un goût très fin et permet de le présenter couvert d'un manteau de pourpre cardinalice du plus bel effet. (*Ali-Bab*).

FILETS DE SOLE A LA HORLY. — Levez les filets de sole, trempez-les dans du lait, puis roulez-les dans de la farine et faites-les frire de belle couleur. Servez-les accompagnés d'une saucière de sauce tomate. (*A. Henry*).

PAUPIETTES DE SOLES « NISSARDE ». — Farcir les paupiettes roulées d'une farce de brochet finie avec de la

purée d'anchois et une pincée de persil haché. Les faire pocher avec du vin blanc et la garniture ordinaire. Les égoutter et les réserver au chaud. Faire réduire la cuisson et la mélanger de 2 ou 3 décilitres de purée de tomates. Beurrer et passer à l'étamine. (*Salles et Montagné*).

FILETS DE SOLES A LA MIRBEAU. — La nature de ce plat le destine surtout à figurer dans les menus de déjeuner. Sa composition spéciale où entrent par parties égales, les œufs et le poisson, permet de le servir sous la dénomination d'omelette ou de filets de soles à la Mirbeau.

Proportions pour 6 personnes:

A. — *Le poisson.*

2 soles moyennes; 3 décilitres de béchamel; 25 gr. de parmesan; 200 gr. d'épinards; 80 gr. de beurre; 1 décil. de vin blanc; 1 oignon moyen; thym, laurier, citron; sel, poivre.

B. — *L'omelette.*

12 œufs; 60 gr. de beurre; 2 décil. de béchamel; 25 gr. de parmesan; sel, poivre.

1° Apprêt des filets de soles et de la sauce, dite sauce Mornay, et des épinards. — Lever les filets de soles, les aplatir, les parer et les plier en double. Les ranger dans une plaque beurrée (1/4 du beurre indiqué au tableau A). Assaisonner de sel et de poivre et mouiller avec un fumet obtenu avec les arêtes de soles et parures mises à cuire avec le vin blanc, un égal volume d'eau, l'oignon émincé (15 gr. environ), le thym, le laurier (très peu de chaque), le jus de citron, le sel et poivre. Faire cuire les filets de soles la plaque couverte. Sitôt cuits, les égoutter et les réserver au chaud à l'entrée du four.

— La sauce: Faire réduire le fonds de la cuisson, lui

ajouter la béchamel indiquée au tableau A. Faire bouillir quelques minutes en plein feu. Incorporer le parmesan râpé, la moitié du beurre restant (tableau A). Vanner pour bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et passer à l'étamine ou à la passoire fine.

— Les épinards: Après les avoir minutieusement épluchés, les faire blanchir à grande eau salée. Les égoutter, les éponger dans un linge et les mettre à étuver avec le restant du beurre du tableau A, du sel et du poivre.

2° Apprêt de l'appareil soufflé. — Faire bouillir en plein feu la béchamel du tableau B, lui ajouter 4 jaunes d'œufs pris sur les 12 œufs indiqués au même tableau. Travailler le mélange sur le fourneau jusqu'au premier symptôme d'ébullition, puis hors du feu leur incorporer les 4 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

3° Opération finale. — Avec les 8 œufs restant, faire suivant la méthode habituelle, une omelette très peu cuite et de forme allongée. Sitôt renversée sur le plat de service (plat allant au feu), l'inciser longitudinalement et écarter les deux côtés de manière à former un vide suffisant pour loger les filets de soles et les épinards.

Napper le fond de ce creux d'une cuillerée de sauce Mornay. Sur cette première couche, étaler les épinards étuvés au beurre, puis en les chevauchant l'un sur l'autre, les filets de soles. Napper d'une deuxième cuillerée de sauce Mornay et recouvrir le tout de l'appareil à soufflé au parmesan, en lissant cet appareil en forme d'omelette.

Mettre à cuire cinq minutes dans un four très chaud et servir au sortir de cuisson. (*P. Montagné.*)

PAVÉS DE SOLES A LA NAGORNOFF. — Lever les filets de 4 soles de grosseur moyenne. Supprimer la peau mince qui se trouve sur les côtés extérieurs des filets. Aplatir fortement ces filets et les diviser chacun en 2 ou 3

morceaux rectangulaires de même dimension. Recouvrir chacun de ces rectangles d'une couche mince de farce de brochet à la crème et les monter en forme de petits pavés en les plaçant les uns sur les autres (4 morceaux de filets par pavé). Terminer par une couche de farce. Entourer les pavés d'une bande de papier fort beurré et lisser du couteau trempé dans de l'eau tiède la farce de la surface. Décorer cette farce de petits détails en truffes trempées dans du blanc d'œuf. *Cuisson:* Placer les pavés dans une plaque beurrée où ils soient suffisamment serrés. Les recouvrir avec de l'essence de poisson réduite et faire cuire à couvert au four. (Cette cuisson doit s'opérer très lentement et presque sans ébullition afin que les pavés ne se déforment pas). Egoutter les pavés et les réserver au chaud. *Sauce:* Passer la cuisson à la mousseline et la faire réduire des deux tiers. Ajouter 1 ou 2 décilitres d'espagnole maigre bien dépouillée et faire réduire. Finir avec crème double et beurre. Passer à l'étamine. *Garnitures:* Truffes en olives, champignons tournés, laitances de carpes sautées au beurre, huîtres à la crème. Dresser les pavés sur des petits fonds de Polenta (cuite au fumet de poisson). Disposer autour les garnitures par bouquets. (*Salles et Montagné*).

TRONÇON DE THON A LA PROVENÇALE. — Faites couper un tronçon de thon de cinq pouces de longueur; ratissez-le; enlevez-en le sang coagulé qui se trouve attaché à l'arête, lavez-le bien, puis épongez-le dans un linge blanc; lardez-le de moitiés d'anchois bien dessalés et dont vous aurez enlevé toutes les arêtes; ficelez le tronçon; posez-le sur un plat de terre avec thym, laurier, ail et oignons émincés, persil en branches, sel et poivre, huile d'olive; émincez huit gros oignons blancs, faites-les blanchir, égouttez-les sur un tamis, puis jetez-les dans un verre d'huile chaude; aussitôt qu'ils commenceront à se colorer, mouillez d'une bouteille de vin de Champagne,

ajoutez un bouquet garni de persil, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, un peu de piment de Cayenne, un peu de sel et une gousse d'ail hachée; mettez dans ce fonds le tronçon de thon recouvert d'un rond de papier beurré; faites partir; étouffez avec feu dessus et dessous; laissez ainsi mijoter pendant trois quarts d'heure; alors égouttez le tronçon pour le tenir chaud à l'étuve; passez le fonds, dégraissez-le; ayez soin de conserver les oignons et retirez-en le bouquet et le girofle; faites réduire le fonds; ajoutez-y une petite cuillerée à pot d'espagnole réduite, la moitié autant de sauce tomate; cette sauce étant arrivée à une réduction liée, versez-la dans un bain-marie; ajoutez-y les oignons émincés, deux cuillerées à bouche de câpres; dressez le tronçon de thon sur le côté; saucez d'une partie de la sauce et envoyez l'autre dans une saucière. (*Carême*).

TURBOT BOUILLI, SAUCE AUX HUITRES. — *Habillage:* Râtissez le turbot; coupez les nageoires, supprimez-en les ouïes, videz-le; fendez-le ensuite sur le dos, tout le long de l'arête principale, de façon à découvrir complètement celle-ci, pour la briser de distance à distance avec la pointe d'un gros couteau.

Bridez la tête du turbot; placez-le dans un large baquet avec de l'eau froide, un peu de lait, un gros morceau de glace naturelle; faites-le dégorger pendant une heure ou deux; égouttez-le, frottez-en le côté blanc avec un demi-citron; posez-le sur la grille d'une turbotière, le côté noir en dessous; couvrez avec de l'eau froide, ajoutez du vin blanc ou un filet de vinaigre, un bouquet de persil; salez-le convenablement; posez la turbotière sur feu, afin d'amener le liquide en ébullition.

Au premier bouillon, retirez le vase sur feu modéré; couvrez-le, maintenez le liquide au même degré de chaleur, mais sans ébullition, pendant une heure. Enlevez alors le turbot sur la grille, laissez-le bien égoutter; glis-

sez-le sur un fond en bois, couvert d'une serviette; entourez-le avec des branches de persil, et frottez-en la surface blanche avec un morceau de beurre. Envoyez séparément une sauce hollandaise et des pommes de terre bouillies. Quand on sert les dîners à la russe, que le poisson doit être présenté aux convives, il faut choisir des turbots de moyenne grosseur; s'ils sont gros, on les coupe en deux, sur la longueur, et on dresse les deux parties, chacune sur un plat. (*Dubois et Bernard*).

TURBOT EN MAYONNAISE. — Après avoir levé les filets d'un turbot de desserte, ôtez-en la peau; parez-les; donnez-leur la forme d'un cœur ou d'un rond; mettez-les dans un vase avec sel, gros poivre, huile et vinaigre à l'estragon, ravigote hachée; quand tout est bien assaisonné, faites avec les morceaux de poisson une couronne sur un plat; entourez cette couronne d'un cordon d'œufs durs que vous décorerez avec des filets de cornichons et d'anchois, des feuilles d'estragon, des betteraves et des câpres; entourez le plat de croûtons de gelée et mettez une mayonnaise blanche ou verte au milieu de la couronne de filets. (*Baron Brisse*).

TURBOT A LA MINIME. — Vous faites mariner votre turbot aux fines herbes. Vous le grillez sans être pané. Vous mettez dessus une sauce aux fines herbes, vin, tranche de citron, huile.

Vous le faites bouillir, et vous ajoutez un peu de beurre manié de farine pour lier la sauce. (*Art d'accommoder le poisson.*)

FILETS DE TURBOT SAUCE AU HOMARD. — Préparez douze filets de turbot; ayez la queue d'un fort homard ou de deux petits; coupez la moitié de la chair blanche à l'intérieur et coupez dans la partie rouge avec un coupe-pâte douze croissants de trois lignes d'é-

paisseur; vous tiendrez chaud avec un peu de beurre dans une petite casserole, coupez en dés le reste de la chair du homard, et avec les œufs et le corail de la queue (on appelle corail un morceau rouge et compact qui se trouve dans la queue jusqu'à l'intérieur), préparez un beurre de homard, pour l'incorporer dans la sauce préparée suivant la règle. Vous avez tenu chaudement les filets de turbot; dressez-les en couronne et mettez entre chacun les croissants de queue de homard la partie rouge en dehors; ajoutez au homard coupé en dés quelques cuillerées de sauce; garnissez-en le puits et masquez de la sauce préparée. On peut remplacer le beurre de homard par un beurre d'écrevisses. (*Carême*).

CROQUETTES DE POISSON AUX ŒUFS POCHÉS.— En Angleterre, ce mets est couramment servi au déjeuner du matin; il a l'avantage de faciliter d'une manière convenable l'emploi des desserts de poisson, tels que saumon, turbot, barbue ou sole.

Couper en petits dés, environ 100 gr. de chairs cuites et froides d'un des poissons mentionnés ci-dessus. D'autre part, préparer le même volume de purée de pommes de terre duchesse, bien assaisonnée; amalgamez doucement les deux parties, puis étalez le tout sur un plat ou plaque beurrée; que la matière ait un doigt d'épaisseur; lisser la surface que l'on recouvre d'une feuille de papier beurrée, et laisser refroidir à l'air ou au frais. Ensuite découper ou rouler cet appareil en forme de petits palets ronds ou ovales, pesant environ 50 à 60 grammes chacun; les paner et les mettre à frire à grande friture ou mieux au beurre clarifié; les égoutter sur un linge, puis les dresser sur une serviette pliée sur plat, en posant un œuf poché sur chaque croquette; entourer le tout de quelques bouquets de persil frit; accompagner d'une saucière de sauce ou coulis de tomate. (*Bautte.*)

VI.

LA BOUCHERIE.

LE BŒUF.

ALOYAU AU VIN DE MADÈRE. — Il faut d'abord le faire cuire à la broche, et dans le jus qu'il aura perdu en cuisant, vous verserez deux grands verres de vin de Madère, avec addition d'une pincée de mignonnette et, si vous en avez, de deux bulbes de rocambole pilées. Avant tout, vous aurez eu le soin de passer et de dégraisser le jus. (*Baron Brisse*).

ALOYAU A LA GODARD. — Empruntons la recette à celui-là même qui l'a trouvée. Otez le dos de l'échine à votre aloyau sans le désosser tout à fait; lardez-le de gros lardons bien assaisonnés, ficelez-le de manière à lui donner une belle forme; mettez-le dans une braisière avec un bouquet garni de fines herbes, oignons et carottes en suffisante quantité; mouillez-le avec du bon bouillon et une bouteille de vin de Madère; mettez-y sel et gros poivre, faites-le cuire à petit feu et de manière que son fonds soit réduit presque en glace; retirez-le de sa braise et servez-le avec le ragoût énoncé ci-après: Mettez quatre cuillerées à dégraisser de glace de viande dans une casserole; ajoutez-y la cuisson de votre aloyau, que vous aurez fait passer et dégraisser; coupez quelques ris de veau en tranches, des champignons tournés, des fonds d'artichauts en quartiers, des petits œufs; dégraissez le ragoût avant de servir et saucez votre aloyau avec ce ragoût. (*Néophysiologie du goût*).

ALOYAU A LA RICHELIEU. — Parez et piquez un aloyau selon la règle, faites-le braiser ou rôtir en le gardant assez saignant. Dressez-le et entourez-le de tomates farcies et de champignons également farcis, disposés

alternativement, et ornez chaque bout du plat d'un buisson de laitues braisées et bien parées. Servez à part le fonds passé, réduit et légèrement lié. (*Lambert.*)

COTE DE BŒUF FONDANTE DU MANOIR. — Proportion pour douze personnes. Parez 4 kg. de fine côte de bœuf. Ficelez la chair, poivrez-la, salez-la et faites-la dorer au beurre, à la broche. Placez-la ensuite sur un lit de carottes et d'oignons dorés au beurre, auxquels vous joindrez un bouquet garni et trois gousses d'ail écrasées. Versez sur le tout un quart de litre de bonne eau-de-vie; faites flamber, puis mouillez d'une bouteille de Chablis que vous ferez réduire de moitié après avoir fermé hermétiquement. Ajoutez alors dans la sauteuse les parures de la côte de bœuf revenues au beurre ainsi que deux pieds de veau blanchis et ficelés. Couvrez le tout d'un fonds de bœuf succulent mais peu coloré; mélangez à la cuisson quatre grosses tomates écrasées et portez à l'ébullition. Cela fait, poussez au four votre mets, l'y laissant cuire lentement pendant 5 heures, tandis que vous l'arroserez fréquemment. Retirez la côte, passez le jus et le dégraissez soigneusement: il faudra qu'il soit légèrement lié et de couleur blonde. Versez-le sur la côte de bœuf que vous mettrez cuire au four une demi-heure encore; vous l'y arroserez sans cesse de son jus, afin qu'elle se glace comme il convient. Ce moment venu, entourez-la d'une garniture déjà préparée et qui consistera en douze petites laitues braisées au Porto, douze menus cœurs de céleris braisés à la moelle et vingt-quatre pommes de terre duchesse rissolées au beurre. Répandez sur la chair un peu de son jus, offrez le reste à part dans une saucière et servez le tout sans retard. (*Edouard Nignon.*)

COTE DE BŒUF A LA PROVENÇALE. — La côte de bœuf étant parée et piquée de moyens lardons bien assai-

sonnés, faites-la sauter dans de l'huile sur un feu très-ardent; lorsqu'elle sera cuite à moitié, vous couvrirez la casserole et vous mettrez du feu sur le couvercle en ayant soin de diminuer un peu celui du fourneau de peur que la côte ne brûle. D'autre part, faites frire dans de l'huile des oignons coupés par tranches minces, et lorsqu'ils seront bien jaunis, vous ajouterez à l'huile dans laquelle ils auront cuit du sel et du poivre, un peu de bouillon et un filet de vinaigre. Dressez la côte de bœuf sur cette préparation. (*Néophysiologie du Goût*).

COTE DE BŒUF BRAISÉE AU CHAMPAGNE. — Pour douze personnes prenez: 5 kilogr. de côte de bœuf, non parée, 1 bouteille de champagne demi-sec, 1 pied de veau, de la graisse de rôti, des carottes, des oignons, du bouillon, du sel, du poivre, un bouquet garni.

Faites dorer la viande des deux côtés, dans de la graisse de rôti, mettez-la ensuite dans une braisière avec le pied de veau, mouillez avec les quatre cinquièmes du champagne, laissez cuire pendant une heure et demie; puis ajoutez les légumes, les condiments, du bouillon et laissez mijoter à tout petit feu pendant huit heures. A la fin, retirez les os du pied de veau, réduisez la cuisson, dégraissez, passez et servez.

Envoyez en même temps, mais à part, soit des légumes blanchis dans du bouillon et sautés au beurre, soit des pâtes, par exemple des nouilles sautées. (*Ali Bab*).

ENTRE-COTE DE BŒUF. — L'entre-côte est la partie qui se trouve sous l'épaule ou paleron; la meilleure partie est celle qui est à deux côtes de celles couvertes; elle a besoin d'être attendrie et mortifiée; elle est plus délicate lorsqu'elle est bien marbrée.

Si vous voulez servir une entre-côte, supprimez-en les nerfs; coupez-la de l'épaisseur de deux travers de doigt, aplatissez-la; saupoudrez-la légèrement de sel, mettez-la

sur un gril avec un feu vif; retournez-la souvent: lorsque vous la jugerez cuite, servez-la avec une sauce hachée ou bien mettez un peu de beurre dans un plat, posez-la dessus, retournez-la dedans, ajoutez un jus de citron ou un filet de verjus. (*Beauvilliers.*)

BŒUF A L'ÉCARLATE. — Prenez un morceau de culotte; faites-le mortifier; piquez-le de gros lard; assaisonnez de sel et d'épices; frottez-le avec du salpêtre. Vous le mettrez ensuite dans un vase avec genièvre, thym, basilic, ail, laurier, girofle, oignons coupés en tranches; couvrez le vase pour empêcher l'air d'y pénétrer. Au bout de cinq à six jours, retournez votre culotte, couvrez le vase, laissez encore le même espace de temps; retirez-la, mettez-la dans un linge blanc et ficelez-la. Faites-la cuire dans une marmite avec de l'eau, carottes, oignons et bouquet garni. Faites cuire votre morceau pendant plusieurs heures, suivant sa grosseur. Quand il est cuit, arrangez-le dans une terrine où il ne perde pas sa forme; versez dessus le fonds de la cuisson; servez le lendemain comme pièce froide. (*Martin.*)

FILET DE BŒUF PIQUÉ MARINÉ AU CHEVREUIL. — Ayez le plus gros filet de bœuf possible, qu'il soit de bonne qualité, normand, et du poids de neuf à dix livres; puis vous le placez du côté de l'épiderme sur la table; posez dessus une serviette et donnez cinq à six petits coups avec le plat du couperet, afin de l'aplatir un peu; ensuite vous retirez la serviette, puis vous passez avec soin la lame du couteau entre le filet (en commençant par le bout mince) et l'épiderme, en l'appuyant dessus, afin de ne point anticiper dans la chair du filet, que vous retournez, et continuez d'en séparer l'épiderme qui se trouve à la tête du filet; maintenant parez légèrement; piquez-le avec art; puis vous le mettez dans une marinade cuite et l'y laissez pendant vingt à vingt-quatre

heures. Ensuite vous l'égouttez sur une serviette, et passez dans sa longueur un moyen hâtelet, en observant qu'il soit bien au milieu de la chair; puis vous le couchez sur le fer en serrant fortement avec de la ficelle les deux extrémités de l'hâtelet sur la broche; enveloppez-le d'une feuille de papier huilé, la longueur du filet seulement.

Une heure et un quart avant le moment de servir, vous le mettez au feu, qui sera préparé comme de coutume; vous l'arrosez avec de bon dégraissis toutes les dix minutes. Une heure après, vous supprimez la feuille de papier, pour que la piqûre sèche et se colore d'un blond rougeâtre en poussant un peu la flamme du feu; cinq minutes avant de servir, vous glacez la surface du lard, donnez quelques tours de broche; puis vous dressez votre filet sur un plat bordé contenant une sauce poivrade dont vous servez une partie à part dans une saucière. Glacez derechef le filet et servez.

Observation. — On peut servir les filets piqués et marinés avec les sauces tomate, à la parisienne, et piquante, avec de la sauce pignole, avec celles à la Soubise, à la Clermont, à la provençale, à la lyonnaise, à la bretonne, à la Robert et à l'africaine. Toutes ces sauces relevées, où l'oignon se fait légèrement sentir, s'accordent fort bien avec le goût de la marinade du filet. Nous en avons fait l'expérience, et toujours avec succès. (*Carême.*)

FILET DE BŒUF BRAISÉ AU CHASSEUR GASTRONOME. — Après avoir paré de l'épiderme un gros filet de bœuf, vous le piquez intérieurement de gros lardons de gras et de maigre de jambon de Bayonne, ainsi que les filets d'un lapereau coupé aussi en lardons, et assaisonnés de sel, poivre et muscade râpée; ensuite vous masquez entièrement le filet de bardes de lard que vous y fixez par quelques tours de ficelle; puis vous le mettez dans une braisière qui doit avoir la longueur et la largeur du filet seulement (cet ustensile manque dans la batterie de cui-

sine, et cependant il est bien essentiel pour cuire le filet de bœuf dans sa longueur et dans sa cuisson, qui doit être resserrée alentour, pour lui donner de l'onction); ensuite vous y joignez deux grandes cuillerées de braise; si vous ne voulez pas marquer cette braise, pour la remplacer, vous joignez au filet une grande cuillerée de bon fonds ou de bon consommé, une demi-bouteille de madère sec, une livre de lard râpé, ou bien du bon dégraissis de volaille, puis deux carottes, deux oignons et deux petits bouquets assaisonnés chacun d'une demi-feuille de laurier, d'un peu de thym, de macis et d'un clou de girofle; puis un rien de sel et de poivre, les parures des lardons de jambon, la carcasse du lapereau et les cuisses. Couvrez le tout d'un papier ovale, fort et grassement beurré. Deux heures avant de servir, faites partir l'ébullition sur un fourneau ovale et ardent, arrosez le filet de sa cuisson, et le faites mijoter feu dessus et dessous, en ayant soin de demi-heure en demi-heure de retourner le filet dans son fonds sans arrêter l'ébullition, qui au contraire doit devenir plus forte vers la fin de la cuisson, afin que le filet soit onctueux et succulent; étant près de servir, vous l'égouttez en l'enlevant sur le faux fond de la braisière, le posez sur un grand plafond, le débridez en retirant toutes les bardes de lard et parez le bout des lardons à fleur du filet; glacez-le au four ou à l'étuve à l'anglaise. Ensuite vous passez le fonds au tamis de soie, le dégraissez avec soin, et le faites réduire en demi-glace, que vous joignez avec deux cuillerées de ragoût d'espagnole travaillée et un demi-verre de madère, et la retirez du feu pour y mêler un peu de beurre frais; versez les deux tiers de cette sauce sur le plat, posez dessus le filet, glacez-le derechef, et servez le reste de l'espagnole dans une saucière à part. Garnissez le tour de l'intérieur du plat de filets de lapereau en aiguillettes à la Horly.

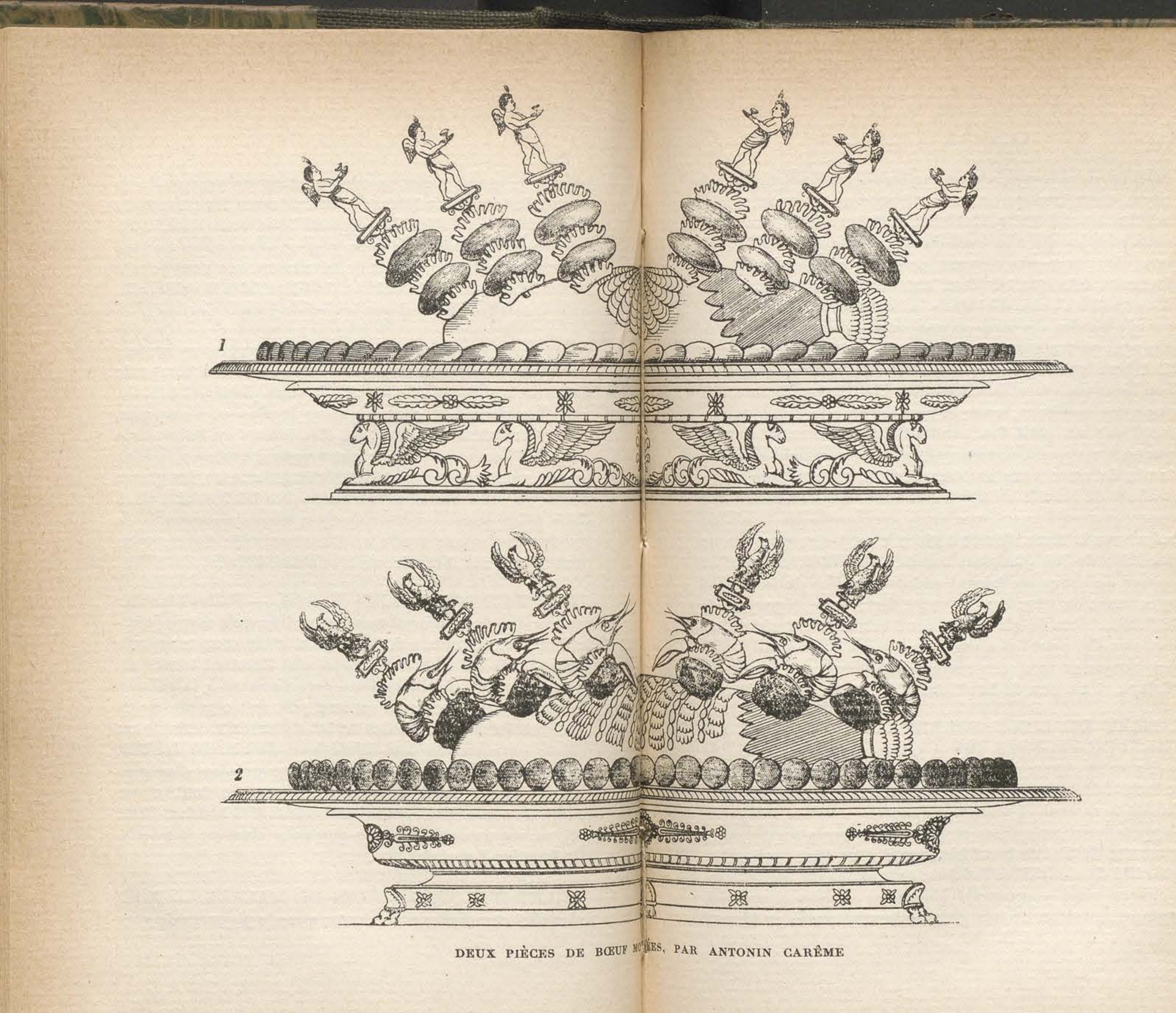
Observation. — Si vous destinez cette grosse pièce pour une partie de chasse, vous devez, après avoir retiré les

bardes de lard du filet, le déposer dans un vase ovale en forme de terrine de Nérac; ajoutez dessus les cuisses du lapereau, les carottes, les oignons (que vous aurez augmentés du double); puis vous joignez à la cuisson un pied de veau blanchi et le fonds de la cuisson, que vous passez au tamis de soie. Cette cuisson doit être faite la veille, afin qu'elle soit froide ainsi que le filet de bœuf. (*Carême*).

FILET A LA FINANCIÈRE. — Piquez et faites braiser votre filet; préparez une garniture financière composée de quenelles de volaille, de ris de veau piqués et braisés, cervelles de veau, champignons, truffes et écrevisses. Toutes ces garnitures doivent être tenues au bain-marie jusqu'à l'heure du service; alors vous dressez votre filet, formez une couronne de toutes ces garnitures, les glacez ainsi que votre filet et servez une sauce Périgueux à part. Cette pièce peut s'enrichir de trois hâtelets composés de ris de veau, d'une truffe et d'une quenelle dorée; vous pouvez également servir sur croustade. (*Garlin.*)

FILET DE BŒUF FARCI (Entrée). — Faites blanchir un bon filet de bœuf, qui ne soit mortifié qu'à demi; jetez-le dans l'eau froide 5 à 6 minutes, et le coupez ensuite par rouelles ou tranches minces qui tiennent toutes au filet, comme les feuillets d'un livre tiennent à la reliure. Composez une farce avec du lard pilé, de l'oignon haché, quelques foies gras, ou des restes de perdrix, volaille ou gibier; garnissez-en tout l'intérieur de chaque feuillet, renfermez-les et les enveloppez d'une crépine d'agneau ramollie dans l'eau chaude; recouvrez le tout d'une feuille de papier ficelé, et le faites cuire à la broche; étant rôti, servez dessous la sauce que vous aimerez le mieux. (*Dr Jourdan-Lecointe*).

FILET D'ALOYAU AU VIN DE MALAGA. — Parez votre filet comme les précédents; vous le piquerez de gros



DEUX PIÈCES DE BŒUF MONTÉES, PAR ANTONIN CARÊME

lardons, dans lesquels vous mettrez des épices, un peu de thym, deux feuilles de laurier haché ou pilé, un peu de sel fin; quand votre filet sera piqué, vous le ficellerez; vous mettrez dans le fond d'une casserole des bardes de lard, deux tranches de veau, deux tranches de bœuf, des légumes, tels que carottes, oignons, un bouquet garni; vous mettrez votre filet dans la casserole; vous le garnirez de bardes de lard et une demi-bouteille de vin de Malaga, ou trois quarts de bouteille, selon comme votre filet sera gros, plein la moitié d'une cuillère à pot de bouillon; vous ferez bouillir votre filet; lorsqu'il aura jeté quelques bouillons, vous le mettrez mijoter tout doucement sur un petit feu pendant deux heures et demie; quand il sera cuit, vous passerez le mouillement dans un tamis de soie; vous mettrez plein trois cuillères à dégraisser de grande espagnole, et vous verserez dans votre sauce le mouillement que vous avez passé au tamis de soie; vous la ferez réduire à glace, c'est-à-dire que cela ne produise de jus que pour saucer votre filet; on peut se passer de sauce en faisant réduire l'entier de la sauce; ayez assez de quoi saucer votre filet; vous l'égouttez et le ficelez; vous le glacez, et vous versez votre réduction dessous. On peut faire cuire ce filet en le mettant entre des bardes de lard, des racines mouillées avec le vin de Malaga et un peu de bouillon. (*Viard*).

FILET DE BŒUF FOURRÉ AU FOIE GRAS ET GARNI DE TRUFFES, DIT A LA PRINCE DE GALLES. — Parez et piquez de lard un beau filet de bœuf. Fendez-le longitudinalement de manière à former une poche suffisante à recevoir 1 kilogr. d'appareil environ. Préparez l'appareil suivant: Pilez et passez au tamis fin 3 à 400 grammes de filet de bœuf bien paré (vous aurez pris cette quantité de chair dans les deux extrémités du filet qui se trouvera ainsi raccourci). Mélangez à cette chair 150 grammes environ de foie gras également passé au tamis,

et 2 cuillerées de truffes épluchées et hachées finement. Assaisonnez cet appareil d'une pincée de sel, d'une prise de poivre et d'une prise d'épices aromatiques. Détaillez en morceaux allongés 500 grammes de foie gras. Assaisonnez de sel, poivre et épices. Arrosez-le de quelques gouttes de cognac. Farcissez le filet en tapissant d'abord les parois avec l'appareil de maigre de bœuf et placez au milieu les morceaux de foie gras auxquels vous ajouterez 4 truffes moyennes épluchées, coupées en gros dés et légèrement revenues dans une cuillerée de saindoux. Recousez l'ouverture du filet de bœuf. Bardez-le et ficelez-le de forme régulière. Mettez-le dans une poissonnière et marquez-le comme il est dit au filet de bœuf à la Godard. Faites-le cuire de la même façon. Egouttez-le et après l'avoir débardé, glacez-le en le masquant d'une couche de glace de viande légère. Conservez-le au chaud. Déglacez la braisière (après en avoir supprimé la graisse) de quelques décilitres de vin de Marsala. Laissez réduire quelques minutes et mouillez de 5 décilitres de fonds clair et de quelques cuillerées de sauce espagnole grasse. Passez au chinois; laissez reposer ce fonds quelques instants, dégraissez-le et mettez-le à réduire d'un tiers en le dépouillant minutieusement. Repassez-le à l'étamine. Dressez le filet de bœuf sur un socle de riz. Dressez autour une douzaine de belles truffes préparées comme il est dit aux *Truffes à l'étuvée au vin de Champagne*. Servez la sauce à part.

Observation. — Ce filet est servi aussi quelquefois sous le nom de bœuf prince Albert. (*Gouffé, Livre de Cuisine*, Hachette, éd.).

BITOKES A LA RUSSE. — Hacher finement 800 gr. de bœuf maigre dénervé et dégraissé. Lui ajouter, en travaillant au mortier 300 gr. de beurre, 15 gr. de sel, 3 gr. de poivre et 1 demi-grain de muscade. Diviser la masse en 10 parties du poids moyen de 110 à 115 gr.; et les façon-

ner en ovales sur la table poudrée de farine. Sauter au beurre clarifié; dresser et déglacer le sautoir avec 1 décilitre de crème. Ajouter 1 décilitre de demi-glace et passer sur les bitokes dressés en couronne. Verser dans le milieu 150 gr. d'oignons ciselés et frits au beurre. Pommes sautées à part. (*Escoffier et Gilbert.*)

GRAS-DOUBLE A LA MODE DE CAEN. — Prenez une panse de bœuf avec sa mulette et sa caillette, faites-la blanchir, après qu'elle a été bien nettoyée, jetez-la dans l'eau fraîche pendant une heure, coupez le tout par petits morceaux, assaisonnez avec sel et poivre, quatre épices; coupez en gros dés du lard maigre et mettez le tout ensemble. Prenez une grande jatte en terre, foncez-la avec carottes et oignons coupés, un bouquet garni à pointes d'ail, mettez par-dessus 12 pieds de mouton blanchis, un pied de veau désossé, mettez votre gras-double par dessus, ajoutez deux carottes coupées, un pied de céleri et douze poireaux entiers, ce qui sert à tenir toujours durant la cuisson du gras-double l'humidité convenable pour ne pas le sécher, ajoutez une bouteille de vin blanc, un bon verre de cognac, deux litres d'eau et 300 grammes de moelle de bœuf, couvrez le tout avec une feuille de papier beurré, puis fermez le tout avec une pâte de farine et eau; faites partir sur le feu et laissez mijoter, entourez la jatte de braise, et douze heures après, sondez la cuisson, et servez bien chaud en ayant soin d'enlever les ingrédients du dessus. (*Vuillemot*).

GRAS-DOUBLE FRIT. — Le gras-double doit être lavé à grande eau et bien dégorgé. On le coupe en carrés de la largeur de la main et on le fait cuire une heure dans le court-bouillon suivant: eau, quantité suffisante, une carotte, un oignon piqué de quatre clous de girofle, ail, échalote, persil, queue d'appétit, estragon, thym, laurier, un petit verre de vin blanc et une pointe de vinaigre. En-

duire les morceaux de pâte à frire avec chapelure et les jeter dans la poêle. Servir avec une garniture de persil frit et une sauce à la moutarde. (*Mary Vorle.*)

LANGUE DE BŒUF A LA BRAISE. — Piquez la langue de bœuf avec du petit lard maigre; placez dans le fond de la casserole des bardes et la langue par-dessus, avec oignons, carottes, champignons coupés par morceaux, persil, laurier, poivre et sel; mouillez avec une verrée de bouillon et de vin blanc; couvrez encore avec d'autres bardes de lard, placez la casserole sur un feu doux, avec de la braise allumée sur le couvercle; au bout de six heures, retirez la langue cuite, fendez-la par son milieu dans la longueur et servez une sauce piquante. (*Cardelli*).

LANGUE AU PARMESAN. — (Entrée italienne). — Faites refroidir une langue de bœuf braisée; mettez au fond d'un plat creux du parmesan râpé; coupez votre langue en tranches très minces, et couvrez votre fromage de ces tranches; faites ainsi plusieurs lits, dont chacun sera arrosé d'un peu de sauce espagnole réduite; finissez par un lit de fromage, que vous arroserez d'un peu de beurre fondu; faites prendre couleur à votre langue au four de campagne, et servez. (*Marini.*)

MIROTON SAINT-HONORÉ. — Versez sur un plat qui aille sur le feu de bon bouillon gras avec persil, estragon, ciboule, cerfeuil et câpres; couchez sur cet assaisonnement votre bœuf coupé en tranches les plus minces possibles, assaisonnez-le comme dessus, couvrez le plat, et laissez cuire doucement trente ou quarante minutes. (*Néophysiologie du goût.*)

QUEUES DE BŒUF EN HOCHEPOT. — Coupez les plus grosses parties de 3 queues de bœuf, en tronçons de

6 à 8 centimètres de long; faites-les dégorger, puis blanchir jusqu'à l'ébullition. Egouttez-les et rangez-les dans une casserole, foncée avec lard et légumes émincés; mouillez avec un litre de bouillon, et faites réduire celui-ci à glace; mouillez de nouveau à hauteur, aussi avec du bouillon et vin blanc; faites partir le liquide en ébullition vive, pendant 10 minutes. Retirez ensuite la casserole sur feu modéré, afin de cuire les queues tout doucement. Quand elles sont à point, égouttez-les pour les parer aussi régulièrement que possible; rangez-les dans un sautoir; arrosez-les avec leur cuisson passée, dégraissée et réduite en demi-glace. Placez le sautoir à la bouche du four, et faites glacer les viandes, en les arrosant. Dressez les tronçons de queue, en buisson, sur un plat de relevé. Entourez-les avec de grosses carottes, des laitues et des navets braisés, ainsi que des oignons glacés; envoyez séparément un bon jus, mêlé avec la cuisson dégraissée et liée avec quelques cuillerées de sauce tomate. (*Dubois et Bernard*).

CHATEAUBRIAND A LA DUPERRON. — Prenez des tranches de filet de bœuf d'environ 300 à 400 gr., faites-les sauter au beurre en les tenant très saignantes. Dressez-les en disposant sur chaque châteaubriand une tranche de jambon cru, sautée au beurre, une tranche de cervelle également sautée au beurre, et au-dessus de cette tranche un champignon grillé. Nappez la chair d'une demi-glace. (*Valiot.*)

TOURNEDOS VIVIENNE. — Faites sauter les tournedos dans du beurre clarifié. Dressez-les sur des croûtons qui seront de la même dimension que le tournedos et que l'on aura passés au beurre. Placez sur chaque tournedos un fond d'artichaut garni d'une purée de tomate. Vous entourerez les tournedos de petites croquettes de pommes de terre. (*Lambert.*)

TOURNEDOS A LA CHARTRES. — Le tournedos sauté au beurre. Garni de petites tomates farcies d'une purée de volaille gratinée. Déglacer au vin blanc et estragon, mouiller d'un fonds de veau. Dresser sur croûtons et décorer de feuilles d'estragon blanchies. (Suivant les cas, on peut ajouter des pommes nouvelles à cette garniture). (*Salles et Montagné*).

TOURNEDOS CHORON. — Le tournedos sauté au beurre. Masquer le tournedos d'une cuillerée de sauce béarnaise finie à la confiture de tomates. Garnir de fonds d'artichauts remplis de petits pois ou de pointes d'asperges. Sauce madère. (*Salles et Montagné.*)

TOURNEDOS A L'ÉGYPTIENNE. — Parez de belles noisettes de filet de bœuf, faites cuire à feu vif, avec sel et poivre. Prenez des rondelles d'aubergine, épaisses de deux centimètres, que vous faites cuire au beurre dans une sauteuse. Dresser sur chaque rondelle d'aubergine, vos filets et une petite tomate farcie à l'œuf, à la mie de pain et aux champignons, que vous posez sur vos filets. Arrosez le tout d'une bonne demi-glace. (*Mme Louvrier*).

TOURNEDOS VALENTINO. — Avec un emporte-pièce cannelé, rond, du diamètre du tournedos, tailler sur des navets bien fermes des rondelles de 4 centimètres d'épaisseur. Les cerner à l'aide d'un autre emporte-pièce plus petit et uni. Blanchir fortement ces rondelles de navets; puis les vider et les garnir de semoule fine cuite au consommé, tenue un peu épaisse et liée au fromage. Les ranger en les serrant, dans un sautoir juste de grandeur; les saupoudrer de parmesan râpé; ajouter un peu de consommé au fond du sautoir et pousser à four doux pour achever la cuisson des navets et les glacer en même temps. Dresser les navets sur le plat de service; placer

sur chacun un tournedos sauté au beurre clarifié et masquer celui-ci d'une rosace de Soubise serrée. (*Escoffier et Gilbert.*)

LES HERVINETTES. — Faites revenir au beurre, de couleur blonde, 600 gr. de lard de poitrine ; mettez ce lard sur une assiette après l'avoir égoutté, et remplacez-le dans la sauteuse par 150 gr. de chair dénervée de lapin de garenne. Une fois cette chair suffisamment dorée, vous l'ajouterez aux lardons sur l'assiette. Faites alors revenir dans la même sauteuse 125 gr. de foie de volaille ; joignez-y les lardons ainsi que le lapin, y mêlant une truffe émincée du poids de 30 gr., une cuillerée à soupe de fine Duxelles, une pincée de fines herbes, une prise d'épices, du sel et du poivre. Amalgamez le tout avec soin; déglacer en y versant 3 cuillerées à soupe de bon madère, épaississez d'autant de glace de viande, puis laissez complètement refroidir. A cette farce pilée au mortier, incorporez 6 jaunes d'œufs; passez-la ensuite au tamis et travaillez-la longuement.

D'autre part, taillez dans un succulent filet de bœuf 12 menues languettes très rondes, d'un demi-centimètre d'épaisseur, que vous aplatirez quelque peu. Nappez-en la moitié de votre farce distribuée en 6 parties égales. Assaisonnez à point, masquez les petits tas de farce sous les 6 autres lamelles de bœuf, et faites adhérer ensemble les 3 couches en pressant légèrement sur la chair. Rectifiez les bords de ces galettes, à l'aide d'un coupe-pâte uni, pour leur donner la forme de petits disques de 6 centim. 1/2 de diamètre et de 3 centimètres de hauteur.

Ainsi préparées, vous cuirez au beurre les hervinettes, et sur feu doux, jusqu'à ce que des deux côtés elles se dorent. Mouillez-les à ce moment d'un verre à porto d'excellent madère; fermez la sauteuse, puis, après réduction du vin, mélangez à la cuisson un quart de fonds de bœuf

très fin, mais corsé et lié légèrement. Couvrez alors les hervinettes d'un papier beurré et braisez-les complètement. Cela fait, poussez-les au four où vous les arroserez à maintes reprises. Lorsqu'elles seront fondantes à souhait, vous les dresserez en couronne sur un plat rond, les arrosant de jus dégraissé et les environnant de croûtons en dents de loup confectionnés avec d'excellent feuilletage. Le centre du plat s'ornera d'une onctueuse chicorée braisée que vous lierez, par chaque litre, de 6 jaunes d'œufs et de 6 cuillerées à bouche de crème double ainsi que de 200 gr. de beurre fin. (*Edouard Nignon.*)

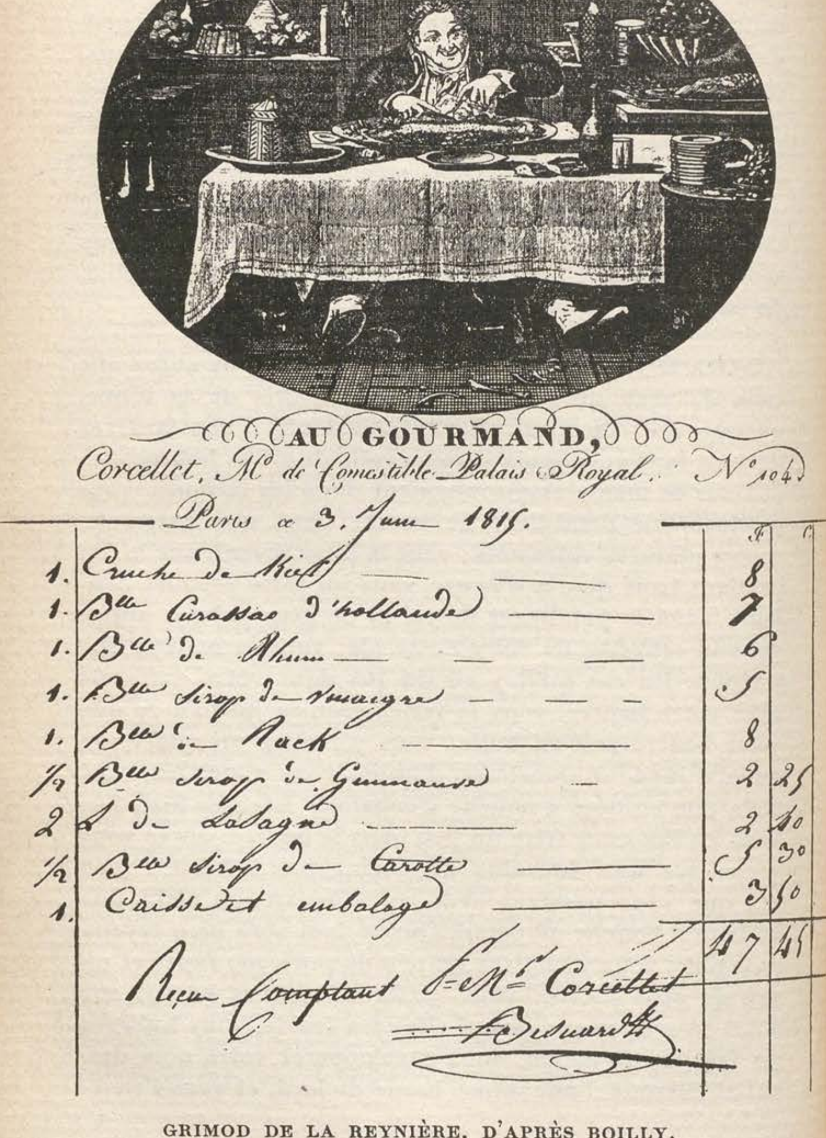
LE VEAU.

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE CARRÉ DE VEAU FARCI A L'ALSACIENNE. — Coupez en petits dés la moitié de la mie d'un pain à potage d'une livre et qu'il soit du jour; imbibez-la légèrement de lait, de consommé ou d'eau; puis vous faites fondre quatre onces de beurre frais, y joignez la mie, la desséchez avec la cuillère sur un feu modéré, et la laissez refroidir; ensuite vous y mêlez un peu de sel, poivre, muscade râpée, un rien d'ail pilé, et quatre jaunes d'œufs par intervalle, en les mêlant bien parfaitement, ajoutez un peu de bonne crème et une cuillerée à bouche de persil haché. Cette farce doit être délicate et de bon goût; alors vous en garnissez le carré de veau, que vous préparez, cuisez à la broche, et servez avec une demi-glace dessous. (*Carême.*)

NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE. — Levez la noix bien entière, enveloppez-la dans la serviette, et battez-la avec un couperet; ayez du gros lard, tirez-en des lardons d'une moyenne grosseur, assaisonnez-les avec du sel bien fin, du poivre, des épices, du persil, de la ciboule, du thym et du laurier haché bien menu, et quand les lardons auront bien pris leur assaisonnement, piquez-en bien votre noix, en ayant soin qu'ils ne percent pas en dessus; assujettissez-la ensuite en la piquant avec une aiguille à brider et en l'entourant de ficelle, afin que les peaux qui l'enveloppent ne rebroussent pas, et qu'étant cuite elle se trouve bien couverte. Beurrez ensuite le fond d'une casserole, et placez-y la noix; mettez à l'entour deux carottes entières, quatre gros oignons, deux feuilles de laurier, et environ deux verres de bouillon;

couvrez le tout d'un rond de papier beurré, et quand la sauce bouillira, vous la retirerez et la laisserez cuire pendant deux heures *à un feu très léger* dessus et dessous, en mettant de la cendre chaude et quelques charbons sur le couvercle de la casserole. Au moment de servir, égouttez votre noix et débridez-la; faites réduire le fonds à moitié après l'avoir bien dégraissé; mettez votre noix sur un plat avec les légumes; versez le fonds dessus, et servez. Vous pouvez mettre en place de fonds soit une sauce à la glace, une sauce tomate, une purée d'oseille, de laitues ou de chicorée. (*Balaine.*)

NOIX DE VEAU EN BALLOTINE. — Vous aurez une noix de veau que vous laisserez couverte de sa tétine, ou que vous recouvrirez: c'est à volonté. Vous larderez de gros lard votre noix comme celle dite à la bourgeoise, et ferez le même assaisonnement dans les lardons; vous mettrez une demi-livre de beurre dans une casserole, vous y placerez votre noix; vous la ferez revenir sur le feu pendant trois quarts d'heure, sans lui faire prendre couleur; vous la poudrerez de sel et de gros poivre; après, vous la retirerez de votre casserole; vous la mettrez sur un plat. En cas qu'il y ait du jus dans votre casserole avec votre beurre, vous le feriez réduire jusqu'à ce que votre beurre soit en huile; vous y mettez un quarteron de lard râpé, un quarteron d'huile; vous y mettrez aussi plein une cuillère à bouche d'échalotes hachées bien fin; vous les laisserez frire un peu dans le beurre: après vous y mettrez une douzaine de champignons hachés bien fin, que vous passerez avec votre beurre, et plein une cuillère à bouche de persil. Quand tout sera bien revenu ensemble, vous y mettrez un peu de muscade râpée et un peu de gros poivre; vous verserez les fines herbes sur votre noix de veau; quand elle sera froide, vous huilerez six feuilles de papier, vous envelopperez votre noix dessus et dessous d'une mince barde de lard, et vous l'enve-



AU GOURMAND,

Corcellet, Md de Comestible Palais Royal. N° 104.

Paris le 3. Juin 1815.

		f	c
1.	Cruche de Kirsch	8	
1.	Blle Curaçao d'hollande	7	
1.	Blle de Rhum	6	
1.	Blle sirop de vinaigre	5	
1.	Blle de Rack	8	
1/2	Blle sirop de Guimauve	2	25
2	l de Lasagne	2	40
1/2	Blle sirop de Carotte	5	30
1.	Caisse et embalage	3	50
		47	45

Reçu Comptant de Mr Corcellet

[illegible]

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, D'APRÈS BOILLY.

lopperez d'une feuille de papier, de manière que votre assaisonnement ne s'en aille pas: puis vous la recouvrirez d'une autre, ainsi de suite, jusqu'à ce que vos six feuilles soient employées. Ayez soin que votre noix soit hermétiquement renfermée, que votre ballot ait une belle forme, et que vos plis soient bien faits: vous ficellerez votre ballot comme on ficelle une pièce de bœuf, afin qu'étant sur le gril, le papier ne se déploie pas. Une heure avant de servir, vous mettez votre noix sur le gril à un feu très doux: prenez garde que votre papier ne brûle, et que votre assaisonnement ne sorte de votre papier; quand votre noix sera grillée, vous ôterez seulement la ficelle, et vous servirez votre noix dans le papier. La sauce se trouve dedans. En cas que la première feuille ait trop de couleur, il faudrait l'ôter. (*Viard*).

NOIX DE VEAU A LA MARAICHÈRE. — Parer et piquer une belle noix de veau. 1° La faire cuire à mouillement très court dans une braisière foncée et garnie selon la méthode ordinaire du braisage. La cuisson doit être lente. Lorsque la noix est cuite et d'une belle couleur blonde, la retirer de la braisière et l'inciser à sa partie supérieure de façon à former une cavité dans la chair. Enlever le dessus de la partie incisée (ce morceau sera mis de côté pour servir de couvercle à la noix une fois celle-ci fourrée). 2° On aura préalablement préparé 2 ou 3 décilitres de purée de champignons. Mélanger à cette purée une julienne de rouge de carottes, d'oignons, de céleri et de poireaux fondus au beurre et liée de 2 ou 3 décilitres de confiture de tomates et de deux cuillerées de fonds de veau corsé. Réserver cet appareil au bain-marie. 3° Détailler en minces escalopes la chair de veau retirée de l'intérieur de la noix. Tapisser de l'appareil indiqué les parois de la noix et achever de remplir la cavité en alternant des couches du même appareil avec les escalopes de veau. Arroser chaque couche de quelques

cuillerées de fonds de veau réduit. Terminer par le morceau du dessus de la noix mis en réserve. 4° Envelopper la noix dans une feuille de papier d'office grassement beurrée et la tenir à la bouche du four pendant 30 ou 35 minutes. *Sauce:* déglacer le fonds selon la méthode ordinaire et après l'avoir fait dépouiller et réduire, la passer à la mousseline. *Garnitures:* carottes nouvelles glacées, quartiers d'artichauts étuvés au beurre, concombres farcis et gratinés, laitues braisées. *Dressage:* placer la noix sur un fond de semoule ou sur un croûton et disposer les garnitures autour. (*Salles et Montagné*).

LA NOIX DE VEAU FARCIE ET ENTOURÉE DE MORILLES NOIRES DE VALROMEY. — Tapez, de façon à la comprimer et à l'élargir, une noix de veau appelée aussi rouelle. Enlevez l'os la traversant, et, pour boucher la cavité restée béante, rapprochez et cousez ensemble les parties de viande disjointes.

Préparez une farce faite de viande maigre de veau cru, de filet de porc et de lard gras, des foies blonds de poulardes de la Bresse, de truffes noires et de champignons, salez et poivrez.

Etendez sur la rouelle un lit d'un centimètre d'épaisseur, de ces éléments finement hachés, les recouvrez de quatre ou cinq filets de chair maigre et rouge d'un excellent jambon, de morceaux de truffes noires et de champignons, de quelques pistaches vertes blanchies, roulez la noix de veau en forme de saucisson, la ficelez solidement et la piquez de lardons gras et frais.

Placez la rouelle dans une casserole foncée de beurre cuit, la faites roussir lentement sur un feu modéré et la retournez souvent.

La rouelle sera d'abord baignée de son mouillement, et lorsqu'il commencera à diminuer et deviendra épais, brillant et gommeux, la remuez, la faites glacer sur toutes ses faces, et si la glace est absorbée, répandez dans la

casserole deux ou trois cuillerées d'eau froide et continuez à faire roussir.

Mouillez d'un peu de bouillon de bœuf, glissez la pièce dans le four pendant dix minutes pour la dorer et remettez ensuite la casserole sur le fourneau ou sur le potager. Versez-y un demi-verre de bouillon, deux cuillerées de sauce tomate, un petit verre de fine champagne, ajoutez un oignon piqué d'un clou de girofle, salez, poivrez et faites mijoter.

Ayez des morilles noires récemment cueillies, les épluchez, coupez l'extrémité du pédoncule, les fendez en deux parties dans le sens de la longueur, les lavez plusieurs fois dans l'eau froide, les égouttez, les placez dans une casserole, les masquez de bouillon de bœuf, les faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous la dent et les retirez.

Faites un roux selon la règle, le mouillez de bouillon de bœuf et de jus de viande, salez, poivrez et jetez-y les morilles. Dès que le ragoût continuera à bouillir, le répandez dans la casserole contenant la rouelle.

Au moment de servir, déposez la pièce sur un plat chaud, l'entourez de morilles; si la sauce est longue et aqueuse, la liez de fécule de pomme de terre délayée dans du bouillon froid, et la passez au tamis, la répandez sur la rouelle. La cuisson doit durer trois heures.

La rouelle farcie entourée d'une garniture de morilles fraîches, sera toujours appréciée dans un dîner d'amis reçus sans ostentation. (*Lucien Tendret*).

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE LONGE DE VEAU A LA BROCHE. — Ayez soin de choisir le veau gras et blanc, et de faire couper la longe de la longueur convenable; puis vous en retirerez la graisse et les rognons; détachez le filet mignon, et séparez avec la scie ou le couperet la moitié de la chair des os à partir de l'arête de la masse dorsale; ensuite vous donnez un trait de scie

sur chacun des joints des os qui doivent rester le long du gros filet de la longe, puis vous désossez la coquille et le bout de quelques côtes, que vous coupez, afin de pouvoir lui donner bonne grâce, ce que vous faites en piquant çà et là le flanchet avec la pointe du couteau, afin d'en faire quitter le vent qui la boursoufle. Donnez dessus quelques coups avec le plat de la batte (petit couperet tranchant des deux côtés) ; ensuite vous reportez le filet mignon à la partie opposée à celle où il se trouvait placé primitivement, ainsi qu'un fragment de la coquille, pour rendre la longe également garnie de chair. Maintenant vous roulez la bavette (ou flanchet) sur elle-même et la fixez avec six petits hâtelets de cuisine qui doivent la traverser ainsi que les joints des os restant après le gros filet; puis vous retournez la longe, l'appuyez, afin de la rendre de huit à neuf pouces de largeur et d'égale épaisseur; traversez le gros filet dans sa longueur avec une broche moyenne que vous appuyez sur les os des côtés, en observant que le fond de la longe soit également couché sur fer, après cela vous placez un grand et fort hâtelet sur les petits, et l'attachez fortement à la broche avec de la ficelle; puis vous mettez sur la longe une feuille de papier grassement beurrée sur laquelles vous faites quelques ciselures avec la pointe du couteau; placez dessus des bardes de lard également ciselées; ajoutez encore quatre feuilles de papier bien beurré, ficelez-les par cinq tours de ficelle que vous nouez à chaque tour. Trois heures avant le moment de servir vous mettez la broche au feu, que vous aurez préparé de la manière accoutumée et sans qu'il soit trop fort. De temps en temps, vous arrosez la longe avec la graisse de la lèchefrite, qui doit être pure et sans jus. Un quart d'heure avant de servir, vous retirez la broche, placez la longe sur un grand plafond et en ôtez le papier: alors elle doit avoir une belle couleur dorée, remettez-la cinq minutes

à la broche; puis vous la débrochez, la dressez, et la glacez avec une glace blonde. Servez dessous une demi-glace.

Observation. — Nous ne laissons point le rognon à la longe, parce qu'il ne convient pas de le servir: cela ne se fait que dans les cuisines bourgeoises. Ensuite j'observerai aux jeunes praticiens que les bardes de lard qui masquent la surface de la feuille de papier qui couvre la longe sont de toute nécessité, afin de donner non seulement belle couleur, mais en même temps de l'onction à la longe de veau. (*Carême*).

MOYENNE GROSSE PIÈCE DE LONGE DE VEAU BRAISÉ. —Après avoir préparé comme pour mettre à la broche une longe de veau selon les procédés décrits ci-dessus, vous la mettez dans une grande braisière, sur la feuille de laquelle vous avez placé des bardes de lard; ajoutez une bonne braise, ou une mirepoix, ou deux grandes cuillerées de consommé, une livre de lard râpé, quelques lames de maigre jambon, deux carottes, deux oignons, deux petits bouquets garnis selon la règle, un rien de sel, de poivre et de muscade râpée. Trois heures avant le moment de servir, vous faites partir l'ébullition sur un feu ardent; puis vous arrosez la longe de sa cuisson, la couvrez d'un papier fort et grassement beurré; placez la braisière feu dessus et dessous, en observant qu'elle ne fasse que mijoter; vous l'arrosez de temps en temps; une demi-heure avant sa cuisson au point, vous en retirez le papier et la moitié de la cuisson; puis vous séchez la surface du veau en mettant un peu plus de feu sur le couvercle, que vous laissez un peu entr'ouvert pour faciliter le dégagement de la vapeur; ensuite vous glacez la longe, lui donnez une belle couleur blonde, l'égouttez en l'enlevant sur la feuille de la braisière, la débridez, la glacez, et la servez avec une demi-glace dessous et dans une saucière; servez. (*Carême*).

POITRINE DE VEAU, FARCIE, AUX CONCOMBRES. — Hachez 500 grammes de viande maigre de veau; mêlez-lui son même poids de lard haché, ainsi que 250 grammes de panade de pain; hachez de nouveau les viandes, et pilez-les ensuite ; enlevez la farce, déposez-la dans une terrine; assaisonnez avec sel, poivre, muscade; ajoutez deux œufs entiers, une pincée de persil haché, 5 à 6 cuillerées de champignons et autant de jambon cuit, également hachés; mêlez bien l'appareil à l'aide d'une cuiller. Choisissez une poitrine de bon veau; ouvrez-la sur toute sa longueur, mais sans séparer les deux parties ni même les bouts; salez les chairs intérieures, et emplissez le vide avec la farce préparée. Cousez l'ouverture avec du gros fil. Placez la poitrine dans une braisière foncée avec des légumes, faites-la braiser, en l'arrosant souvent. Quand elle est à point, égouttez-la sur un plafond; débridez-la, dressez-la sur un plat de relevé; glacez-la au pinceau, entourez-la avec une garniture de concombres glacés, légèrement liés avec un peu de velouté. Envoyez séparément la cuisson de la poitrine, dégraissée, réduite en demi-glace, liée avec un peu d'espagnole. (*Dubois et Bernard.*)

ROUELLE DE VEAU AUX ANCHOIS. — Prenez un beau morceau de rouelle de veau, lardez-le de lard et de filets d'anchois. Mettez-le à la casserole et faites-le cuire à moitié dans son jus avec un oignon. Dégraissez la sauce, ajoutez une cuillerée de coulis et un quart de double crème; salez, poivrez et joignez une bonne pincée de persil et ciboule hachés et une petite pointe d'ail. Faites mijoter encore une heure ou une heure et demie. Servez la rouelle nappée de la sauce qui sera préalablement liée et passée. (*Mary Vorle.*)

ROUELLE DE VEAU A LA BOURGEOISE AUX PETITS POIS. — Mettez dans une casserole un peu de

lard coupé en dés, ou bien un peu de beurre frais; déposez-y votre rouelle dont vous aurez ôté l'os du milieu, que vous aurez ensuite lardée avec de gros lardons assaisonnés avec du sel-épice et qu'enfin vous aurez saupoudrée des deux côtés avec de la farine; laissez-la cuire à petit feu, assaisonnez-la avec du sel-épice et un bouquet, faites-la roussir des deux côtés, et mouillez-la un instant après, avec du bouillon ou de l'eau bouillante; à moitié cuisson, ajoutez-y des petits pois en grain, puis vous achevez la cuisson. (*Cuisinier Durand.*)

BLANQUETTE DE VEAU. — Mettez dans une casserole des champignons coupés en filets, 1 bouquet garni, 1 gousse d'ail et un gros morceau de beurre. Faites sauter le tout sur le feu; saupoudrez de farine, délayez avec du bouillon, salez, poivrez, et laissez réduire. Placez alors dans cette sauce le veau que vous aurez préalablement fait revenir au beurre. Liez la cuisson avec des jaunes d'œufs et de la crème double. Et acidulez avec un peu de jus de citron. (*Valiot.*)

COTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTTES. — Prenez ce qu'il vous faut de ces côtelettes; faites-les revenir dans le beurre; mettez-y persil, champignons et ciboules hachés (un tiers de chaque), un peu de lard râpé, avec sel, poivre et épices fines; laissez mijoter le tout: quand ces côtelettes seront cuites, retirez-les des fines herbes, et mettez dans ces fines herbes une cuillerée ou deux à dégraisser d'espagnole ou de velouté, selon la quantité de côtelettes que vous avez; laissez réduire votre sauce, en sorte que l'humidité en soit évaporée; goûtez si vos fines herbes sont d'un bon goût; liez-les avec des jaunes d'œufs, selon la quantité de la sauce; laissez-la refroidir ainsi que vos côtelettes; coupez votre papier de la forme d'un petit cerf-volant, huilez-le dans l'endroit où votre côtelette doit poser; mettez sur le papier des petites

bardes de lard très minces; mettez la moitié d'une cuillerée à bouche de fines herbes sur le lard; posez dessus votre côtelette, et couvrez-la de fines herbes et d'une petite barde; refermez votre papillotte, *videlez*-la, nouez la pointe du côté de l'os avec une ficelle; huilez vos papillottes en dehors, faites-les griller, et prenez garde que le papier ne brûle; supprimez la ficelle; faites que vos côtelettes soient d'une belle couleur, et servez. (*Beauvilliers*).

COTELETTES A LA CAPUCINE. — Parez-les, enveloppez-les chacune d'une barde de lard; faites-les cuire dans une braisière avec de bon bouillon; lorsqu'elles seront cuites, sortez-les et jetez dans le jus de la braisière des salsifis, culs d'artichauts, navets et autres racines qu'on aura fait auparavant bouillir dans très peu d'eau; laissez-les se nourrir dans le jus; dégraissez et versez sur les côtelettes.

C'est une jolie entrée et des plus salutaires à la santé. (*Martin*).

COTELETTES DE VEAU A LA DRUE. — Parez vos côtelettes; vous avez des lardons assaisonnés de sel, de poivre, d'épices; vous faites aussi des lardons de jambon: faites attention que vos lardons soient symétriquement placés; vous mettez roidir vos côtelettes dans une casserole avec du beurre, vous les retirez, vous les parez le plus proprement possible, pour qu'elles aient une forme agréable; vous mettez dans le fond d'une casserole des bardes de lard; quelques tranches de veau, des racines coupées en lames, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboules; vous mettrez vos côtelettes dans votre casserole, et les couvrirez de lard et d'un rond de papier beurré, plein une cuillère à pot de consommé; vous les ferez mijoter pendant une heure et demie: au moment de servir, vous les égoutterez, vous les glacerez avec une belle glace; vous les dresserez

sur votre plat. Vous pouvez servir dessous une sauce espagnole, des concombres, une purée d'oignons blancs, une sauce tomate, etc. On peut aussi faire cuire ces côtelettes en y mettant deux ou trois carottes, trois ou quatre oignons, une feuille de laurier. Vous beurrerez le fond de votre casserole; vous y mettrez vos côtelettes avec cet assaisonnement, vous verserez plein une cuillère à pot de gelée, de consommé ou de bouillon; vous ferez aller votre cuisson à petit feu; un quart d'heure avant que vos côtelettes soient cuites, vous les ferez aller à grand feu pour qu'elles tombent à glace, c'est-à-dire pour que le mouillement réduise, et qu'elles se glacent d'elles-mêmes; vous les mettrez sur de la cendre chaude: au moment de servir, vous les retirerez pour les dresser sur le plat. Si vous n'avez pas de sauce pour mettre avec votre glace, vous vous servirez d'un peu de farine que vous remuerez et mouillerez avec un peu de bouillon pour détacher votre glace où vous avez mis de la farine: faites jeter un bouillon et saucez vos côtelettes. (*Viard.*)

COTELETTES DE VEAU EN LORGNETTE. — Vous avez des côtelettes que vous parez; vous les aplatissez; vous les piquez avec des lardons moyens, que vous assaisonnez de sel fin, de gros poivre, des quatre épices; vous les piquez de part en part; vous les faites roidir dans une casserole avec du beurre; vous les parez; vous avez une langue à l'écarlate; prenez un coupe-pâte de la grandeur d'un petit écu; vous coupez sept ronds de langue qui seront épais de trois lignes; ayez de gros oignons bien épluchés, vous les couperez de manière à ce qu'ils soient aussi épais que vos ronds de langue; vous ôterez l'intérieur de vos oignons, et vous mettrez en place votre rond de langue; vous en ferez autant que vous avez de côtelettes, et vous en mettrez dessus de manière que cela se tienne et forme lorgnette: quand elles seront préparées, vous les ferez cuire comme celles dites à la Drue.

Au moment de servir, vous les égouttez, vous glacez le tour de la côtelette et le morceau de langue sans toucher à l'oignon; vous les dressez sur votre plat; vous prenez le fonds de vos côtelettes que vous faites réduire avec un peu d'espagnole; ou faute de sauce, faites un petit roux que vous mouillez avec votre fonds, que vous ferez réduire, voyez s'il est d'un bon goût. (*Viard.*)

COTELETTES ROXANE. — Parez bien vos côtelettes, piquez-les de lardons et cuisez-les lentement au beurre. Lorqu'elles seront roidies, vous les déglacerez d'un verre de madère et couvrirez le plat. Une fois le madère réduit, mouillez-le de glace de veau et de crème double. Ajoutez une julienne de cœur de céleri étouffé au beurre. Les côtelettes à point, dressez-les en couronne, saucez-les de leur cuisson; disposez autour la julienne et au milieu une chicorée braisée. Mettez des papillottes aux manches et servez. (*R. Bergerot.*)

ESCALOPES DE VEAU A LA MANIÈRE ANGLAISE. — Prenez une noix de veau bien blanche et bien tendre; coupez-la par filets carrés, d'un pouce et demi en tous sens, et de ces filets faites des escalopes, c'est-à-dire, coupez-les de deux lignes d'épaisseur; ensuite aplatissez-les légèrement sur une table bien propre où vous aurez mis un peu d'huile; parez chaque morceau, en lui donnant la forme d'un écu, et qu'il en ait à peu près l'épaisseur; vous aurez fait fondre et clarifier du beurre que vous aurez tiré au clair dans une sauteuse, ou, faute de celle-ci, dans un couvercle de marmite bien étamé; rangez-y ces escalopes, de manière qu'elles se touchent, sans être les unes sur les autres; posez-les sur un feu ordinaire; quand elles seront roidies d'un côté, retournez-les de l'autre avec la pointe de votre couteau, pour qu'elles roidissent de même, égouttez le beurre; mettez une cuillerée à dégraisser de gelée ou de bon consommé; faites

aller vos escalopes à un feu plus vif; remuez-les en totalité; lorsque vous verrez qu'elles tombent à glace, retirez-les, dressez-les en cordon autour de votre plat; mettez au milieu du ragoût de godiveau, et servez. (*Beauvilliers.*)

ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE. — Taillez et aplatissez 6 escalopes de veau. Assaisonnez-les de sel et de poivre, passez-les à la farine et panez-les à l'anglaise. Faites-les sauter dans 2 cuillerées de beurre clarifié. Lorsqu'elles sont de belle couleur blonde des deux côtés, dressez-les en couronne sur un plat rond. Garnissez-les de 2 cuillerées de jaunes d'œufs durs hachés, 2 cuillerées de blancs d'œufs durs hachés, 2 cuillerées de câpres au vinaigre, 1 cuillerée de persil haché. Disposez ces garnitures par petits bouquets séparés. Placez sur chaque escalope une mince rondelle de citron émondé à vif. Saucez d'un décilitre de jus de viande réduit. Arrosez de 2 cuillerées de beurre noisette brûlant et servez. (*Gouffé, Livre de Cuisine,* Hachette éd.).

MANCHONS A LA GÉRARD. — Ayez une noix de veau, levez-en la panoufle comme aux précédentes; battez-la de même; séparez-la dans sa longueur en quatre ou cinq morceaux, de l'épaisseur d'un demi-pouce au plus; coupez ces morceaux en carrés longs; battez-les avec le plat du couperet; après rebattez-les avec le dos de la lame de votre couteau, que les coups soient très près les uns des autres, à différents sens, afin de rompre les fibres des viandes; mettez dans trois de ces morceaux de la farce de quenelle, où vous n'aurez point mis trop de blancs d'œufs fouettés. Roulez-les en leur donnant la forme de manchons: recouvrez-les d'un lit de cette farce, de l'épaisseur de la lame de votre couteau, coupez par bandes, de la largeur de deux doigts, les deux lames de veau qui vous sont restées; piquez-les avec soin; appliquez-les aux deux bouts de chacun de vos manchons :

bridez-les en dessous, ainsi que les morceaux piqués, pour qu'ils ne se détachent ni ne se déforment; hachez des truffes très fin; sablez-en un de vos manchons jusqu'aux bordures piquées; hachez de même des pistaches pour en sabler un second; et si vous voulez, pour le troisième, hachez encore de même des amandes douces, bien émondées, et appliquez-les sur le troisième (ce qui fera trois couleurs), et garnissez le tout, en sorte qu'on ne voit point la farce; cela fait, marquez-les comme les noix de veau ; foncez une casserole de bardes de lard ; donnez-leur la même cuisson, à la réserve qu'il faut mettre moins de feu dessus leur couvercle; égouttez-les; débridez-les; parez-les des deux bouts; glacez les parties piquées; dressez-les sur le plat; mettez dessous une bonne espagnole réduite, ou une sauce aux truffes, et servez. (*Beauvilliers.*)

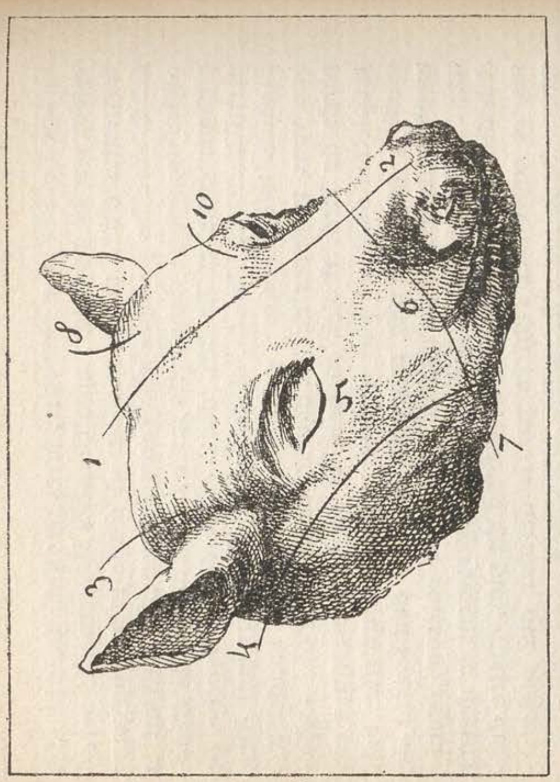
NOISETTES DE VEAU A LA DUCHESSE. — Ayez seize noisettes que vous aurez blanchies et rafraîchies; foncez une casserole de légères bardes de lard; mouillez d'une mirepoix; donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez et mettez en presse; passez, dégraissez la mirepoix; joignez-y deux cuillerées à pot de velouté; réduisez fortement; liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs; ajoutez trois truffes moyennement hachées; parez les noisettes en leur donnant la forme d'un carré long; masquez-les amplement de la sauce, et, lorsqu'elles sont froides, parez-les; faites prendre couleur au beurre clarifié; dressez en couronne; garnissez le puits d'une blanquette composée de petits foies gras, de truffes, de champignons, finie avec la sauce allemande, et saucez les noisettes d'une espagnole légère: vous pouvez remplacer la blanquette par des pointes d'asperges, ou une purée Soubise. (*Carême.*)

PAUPIETTES DE FILETS MIGNONS DE VEAU A LA NOAILLES. — Prenez cinq filets mignons dont vous

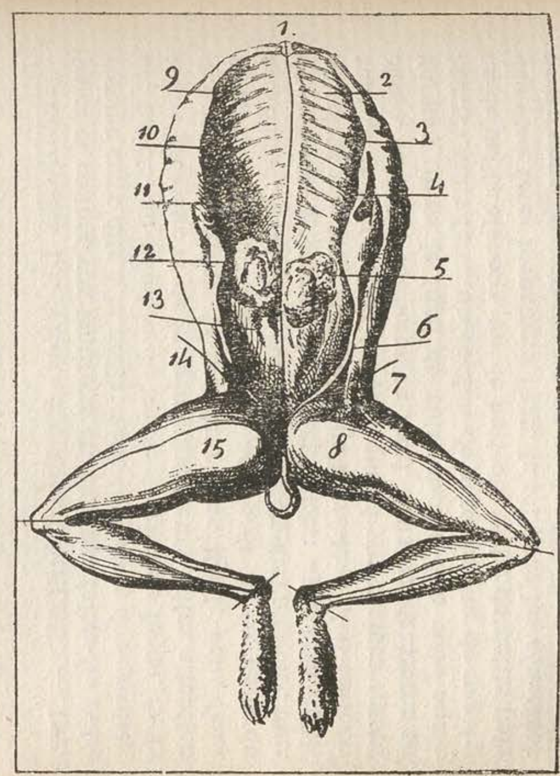
aurez enlevé la peau nerveuse; levez par filets trois bandes égales sur la longueur; aplatissez-les légèrement; parez-les toutes d'une même hauteur et d'une même largeur; faites avec les parures une farce à quenelles suivant la règle; incorporez dans cette farce un maniveau de champignons cuits et hachés, deux cuillerées à bouche de persil haché et blanchi, et deux cuillerées à ragoût d'espagnole très réduite ; garnissez-en chaque bandelette, que vous roulerez en bondon et entourez d'une légère barde de lard; ficelez en haut et en bas; marquez ces paupiettes dans un plat à glacer; mouillez, qu'elles baignent à moitié d'une mirepoix et d'un demi-verre de madère; donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez; ôtez le lard et la ficelle; parez légèrement le dessus et le dessous; dressez-en dix au fond du plat, quatre dessus, et couronnez l'entrée par le dernier qui restera ; saucez d'une sauce financière. (*Carême.*)

TENDRONS DE VEAU EN CHARTREUSE. — Préparez et coupez vos tendrons en huîtres; faites-les cuire comme ceux dits à la poêle; vous tournerez des carottes, des navets, au nombre de trente de chaque façon, de la même grosseur et de la même longueur; faites attention que le rond soit de la grandeur d'un liard; vous ferez cuire vos carottes à part, vos navets de même dans du consommé; vous ferez cuire quarante petits oignons, tous de la même grosseur et bien épluchés: ayez soin qu'ils ne soient pas trop cuits, afin qu'ils restent bien entiers; vous ferez cuire vingt laitues; quand vos racines seront cuites, vous les couperez en liard, vous les dresserez en miroton (dans le fond de votre moule que vous aurez beurré) vous ferez un cordon de carottes, un de navets, un de petits oignons, un de haricots verts, de petits pois que vous ferez blanchir à l'eau de sel pour les conserver verts; vous les arrangerez en perle dans votre moule; quand le fond sera bien décoré, vous mettrez vos carottes

16



La Tête de Veau.



L'Agneau ou le Chevreau

et navets en bâtons à l'entour; ayez attention que cela soit régulier, afin que votre chartreuse ait un joli coup d'œil dans le fond; par-dessus votre décoration vous égouttez vos laitues; vous les coupez en deux, et vous les mettez dans votre moule de manière que votre décoration ait un corps solide qui la tienne: quand vous aurez bien mis des laitues dans l'intérieur de votre moule, vous égouttez vos tendrons, et vous les mettrez par-dessus vos laitues: vous tâcherez de les placer de manière à ce qu'il n'y ait pas de vide dans votre moule, dix à douze tendrons suffisent, ou moins si votre moule est petit vous le remplirez avec les laitues et le reste de vos légumes: il faut que votre moule soit rempli à comble, afin qu'en le renversant sur le plat, vos racines soient bien soutenues par l'intérieur; vous prendrez le mouillement dans lequel auront cuit vos racines; vous le clarifierez; vous le passerez dans un linge fin, et vous le ferez réduire; vous y mettrez plein la moitié d'une cuillère à dégraisser d'espagnole réduite, et gros comme une noix de belle glace: au moment de servir, vous verserez votre chartreuse sur votre plat; et en cas qu'il y ait un peu d'eau, vous l'aspirerez avec un chalumeau de paille, vous verserez ensuite votre réduction dessus pour sauce. Il y a plusieurs manières de tourner les racines pour décorer une chartreuse; mais j'ai cru que celle-ci était la plus facile à décrire et à comprendre. (*Viard.*)

TÊTE DE VEAU EN ASPIC, SAUCE DOUCE. — Pour dix à douze personnes, prenez: 1° une belle tête de veau entière, 1 grosse carotte et 4 plus petites, 1 poireau, 1 oignon, 2 clous de girofle qu'on piquera dans l'oignon, 1 bouquet garni, sel gris.

2° pour un litre sauce: 30 gr. d'un mélange en parties égales de civette, estragon, cerfeuil et persil hachés, 10 gr. de sucre en poudre, 4 jaunes d'œufs durs, huile et vinaigre en quantité suffisante, sel.

Lavez la tête, mettez-la dans une marmite en porcelaine allant au feu avec la grosse carotte, le poireau, l'oignon, les clous de girofle, le bouquet garni, de l'eau en quantité suffisante pour la couvrir et du sel gris à raison de 15 grammes par litre d'eau; faites bouillir, écumez, puis continuez la cuisson, à liquide frissonnant comme pour un pot-au-feu, pendant 3 heures.

En même temps, mettez dans le bouillon les 4 autres carottes, sans laisser ramollir. Retirez la tête, désossez-la, coupez-la en petits morceaux; prenez ensuite un moule, décorez-en le fond et les parois avec des rondelles de carottes, puis mettez dedans les différents morceaux de tête en les mélangeant et versez dessus le jus de la cuisson.

Laissez prendre en gelée, démoulez et servez avec une sauce douce ou une sauce moutarde froide.

On prépare la sauce douce de la manière suivante: on pétrit les jaunes d'œufs avec les fines herbes, puis on fait une sauce ordinaire à l'huile et au vinaigre salée au goût et on y incorpore le sucre en poudre, les jaunes d'œufs et les fines herbes.

La proportion du sucre indiqué convient généralement, mais il est préférable, ici encore, de s'en rapporter à son goût personnel et de n'ajouter le sucre que par petites quantités, en remuant chaque fois la sauce de façon à l'homogénéiser parfaitement. C'est le sucre qui donne à la sauce son cachet spécial; il ne faut pas cependant qu'elle ait une saveur sucrée; il suffit qu'elle soit douce.

Pour obtenir la sauce moutarde froide, on délayera des jaunes d'œufs avec du jus de citron ou du vinaigre et de la moutarde, et on ajoutera ensuite l'huile d'olives en tournant constamment. On fera l'assaisonnement au goût avec sel, poivre et estragon haché. (*Ali Bab.*)

TÊTE DE VEAU A LA DESTILIÈRE. — Prenez une tête de veau bien blanche; vous la désossez tout entière;

vous la mettez dégorger; vous enlevez les fibres et la première peau qui la couvre; vous la faites blanchir dans de l'eau bouillante et un filet de vinaigre, après vous avez un petit blanc dans lequel vous la faites cuire; trois quarts d'heure de cuisson suffisent; votre tête de veau étant bien refroidie, vous la sortez de l'eau; vous l'essuyez bien; vous la flambez; vous la coupez par morceaux; vous laissez les yeux entiers et les oreilles de même; vous ficelez ces morceaux et les faites cuire dans un blanc après les avoir frotté de citron. Quand votre tête est cuite, au moment de la servir, vous la sortez du blanc, vous l'égouttez, la déficelez; vous dressez tous vos morceaux sur le plat; vous séparez la cervelle et vous la mettez aux deux extrémités; vous détachez la langue; vous la coupez en petits carrés gros comme des dés à jouer, et vous la mettez dans la sauce. Vous prendrez presque plein une cuiller à pot d'espagnole, dans laquelle vous mettrez une demi-bouteille de Chablis, six gousses de petit piment enragé écrasé, six cuillerées à dégraisser de consommé; vous ferez réduire votre sauce à moitié; quand elle sera réduite, vous y mettrez des cornichons tournés en petits bâtons, votre langue en dés et des champignons; vous verserez ce composé sur la tête. (*Grimod de la Reynière*).

TÊTE DE VEAU FARCIE. — Vous désossez votre tête de veau tout entière; tâchez de ne point la crever, c'est-à-dire, que votre tête n'ait aucun trou occasionné par le couteau; vous aurez attention que les yeux tiennent après la tête; quand elle sera désossée, vous la ferez dégorger à l'eau froide; vous la ferez blanchir de manière que votre tête ait la même forme que si elle avait ses os; vous la mettrez dans l'eau froide, vous l'essuierez, puis vous la flamberez. Vous ferez du godiveau; quand il sera aux trois quarts mouillé, vous y mettrez deux cuillères à dégraisser de velouté réduit; vous mettrez dans cette

farce un peu plus des quatre épices, de persil et d'échalotes hachés que de coutume; vous remplirez votre tête de ce godiveau, en lui faisant prendre sa forme première avec une aiguille à brider et de la ficelle; vous la coudrez de manière qu'elle conserve sa forme: quand votre tête sera toute préparée, vous la frotterez de citron; vous aurez un linge bien blanc et fin, sur lequel vous mettrez des bardes de lard; vous y poserez votre tête et vous la couvrirez de bardes; vous l'envelopperez; vous lierez les deux bouts de votre linge; après vous ficellerez votre tête comme si c'était une pièce de bœuf, afin qu'en cuisant elle ne se déforme pas; vous la mettrez dans une braisière; vous poserez par-dessus une poêle que vous aurez mouillée avec deux bouteilles de vin de Chablis; vous ferez mijoter votre tête trois heures avec du feu dessus et dessous; vous la tâterez avec le doigt: si les chairs sont encore trop fermes, vous la ferez aller un peu plus longtemps: quand elle sera cuite, vous la retirez de votre braisière, en prenant les deux bouts de votre linge; vous la déficellerez; vous la laisserez égoutter avec un couvercle que vous glisserez dessous; vous la mettrez sur votre plat, et vous y verserez le ragoût qui suit. En cas que vous n'ayez pas de poêle pour faire cuire votre tête, vous aurez un bon morceau de beurre et du lard râpé, quatre carottes, cinq oignons, trois clous de girofle, trois feuilles de laurier, un peu de thym, des tranches de deux citrons, excepté le blanc et les pépins; vous passerez tout cet assaisonnement: quand vous verrez que cela sera un peu frit, vous le mouillerez avec deux bouteilles de vin blanc de Chablis; vous y mettrez du sel, du gros poivre; vous ferez bouillir votre assaisonnement; vous l'écumerez, et vous le verserez sur votre tête, que vous aurez préparée comme ci-dessus. (*Viard.*)

CERVELLES DE VEAU RAVIGOTE. — Il faut choisir six cervelles de veau dans toute leur fraîcheur; rejetez

celles qui sont recouvertes d'une pellicule noire: la chair en est presque toujours jaunâtre, et elles noircissent à la cuisson. Prenez donc de préférence celles à pellicule sanguinolente; mettez-les dans une terrine d'eau fraîche et limonez-les, c'est-à-dire enlevez la pellicule qui les couvre et le sang coagulé; puis mettez-les pendant une heure à dégorger à l'eau presque tiède, en ayant soin de changer souvent cette eau; mettez dans une casserole de l'eau, du sel, un demi-verre de vinaigre; quand elle sera en ébullition, glissez-y les cervelles; dix minutes après que l'ébullition aura repris, égouttez les cervelles à l'aide d'une écumoire et remettez-les dans l'eau fraîche sans les endommager; lorsqu'elles sont refroidies, égouttez-les sur un linge blanc; foncez une casserole de bardes de lard; posez les cervelles dessus; recouvrez-les de bardes et mouillez d'une mirepoix; mettez au feu; aussitôt que les cervelles seront fermes au toucher, vous serez assuré de leur cuisson; au moment de servir égouttez-les, coupez-les en deux et dressez-les en couronne; saucez d'une ravigote printanière.

Observation. — Nos anciens praticiens posaient autrefois sur chaque morceau de cervelle un anneau d'oignon blanchi, et les remplissaient de ravigote; alors ils les appelaient cervelles à la Chivry; mais comme beaucoup de personnes n'aiment pas manger de l'oignon presque cru, depuis longtemps nous l'avons supprimé. (*Carême.*)

CERVELLES DE VEAU A L'ALLEMANDE. — Ayez trois cervelles de veau bien lavées, c'est-à-dire sans être endommagées; mettez-les dans une casserole avec de l'eau en suffisante quantité; de suite ôtez-en tous les fibres, ainsi qu'au cervelet: cela fait, changez-les d'eau; laissez-les dégorger; repassez-les pour en ôter les fibres s'il en est resté; faites-les blanchir environ un quart d'heure de la manière suivante: faites bouillir de l'eau avec une

pincée de sel blanc, un verre de vinaigre blanc; mettez vos cervelles; retirez-les après qu'elles sont blanchies; égouttez-les; mettez-les dans une casserole que vous aurez foncée de lard; mouillez-les avec un verre de vin blanc, deux fois autant de consommé, afin qu'elles trempent; joignez-y un bouquet de persil et ciboules bien assaisonné, quelques tranches de citron, desquelles vous aurez ôté les pépins et l'écorce; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier; faites-les partir sur un fourneau; mettez-les ensuite trois quarts d'heure sur une petite paillasse; leur cuisson faite, dressez-les sur le plat, et masquez-les avec la sauce à l'allemande. (*Beauvilliers.*)

CERVELLES AU BLANC-MANGER. — Après les avoir fait dégorger, prenez-les entre deux tranches de lard et deux tranches de citron dans une casserole; ajoutez-y un verre de bouillon; quand elles sont cuites, retirez-les, laissez-les refroidir; coupez-les par tranches ou en filets, et versez dessus ou une sauce blanche ou de la crème bouillie avec des jaunes d'œufs, ou telle autre sauce à la crème qu'il vous plaira. (*Baron Brisse*).

AMOURETTES DE VEAU COMPOSÉES A LA CRÈME. — Vous commencez par prendre de jolis petits boyaux de cochon de lait, ou même simplement de dindon, que vous nettoyez bien légèrement en les retournant; vous les râtissez un peu, et les faites dégorger dans de l'eau froide; ensuite vous soufflez dedans avec toute la gravité possible pour vous assurer qu'ils ne sont point percés, accident très dangereux, comme l'on sait, dans plus d'un cas. Procurez-vous les deux blancs d'une poularde ou d'un poulet, cuits à la broche, que vous hachez bien menus avec de la tétine de veau blanchie, un peu de lard également haché, sel, poivre, échalotes, basilic en poudre et muscade râpée. Ces préliminaires remplis, vous faites une préparation de crème ainsi qu'il suit: passez

dans une casserole, avec deux onces de bon beurre frais de Gournay ou d'Isigny, selon la saison, quelques champignons coupés en dés, un bouquet garni et une tranche de jambon. Vous singez un peu, mouillez le tout de bon bouillon, et le laissez un moment bouillir. Lorsque vous voyez que cela commence à s'épaissir, vous ôtez ce qui est dans la casserole, c'est-à-dire le jambon, les champignons et le bouquet garni, et vous y mettez un demi-setier de l'excellente crème de madame Lambert; vous faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit un peu épais. Après l'avoir fait refroidir, vous avez un petit entonnoir avec lequel vous remplissez de cette composition vos boyaux, puis vous les faites blanchir un bouillon, et les faites cuire dans des bardes de lard gras, frais et onctueux. Lorsqu'il faudra les servir, vous les dresserez dans un plat, et vous les masquerez (surtout si c'est en carnaval) avec une belle sauce à la crème. Pour un plat honnête, il faut au moins deux ou trois aunes de boyaux. On les laisse entiers; ce qui forme un ravissant coup d'œil. On peut aussi les faire frire. Pour y parvenir, on leur donne un doigt de longueur, on les ficelle, et on les fait cuire de même: ensuite on les laisse refroidir; on les trempe dans une pâte à bière; on les fait frire de belle couleur, et on les sert garnis de persil frit, et avec l'expression d'un jus de citron. On peut encore varier ces amourettes de plusieurs autres façons, selon le goût des consommateurs. Il nous suffit d'avoir posé ici les principes de la matière, la perspicacité des cuisiniers, guidée par le goût et l'appétit des amphytrions, fera le reste. (*Grimod de la Reynière*).

FOIE DE VEAU HACHÉ. — Avec le quart de son poids de rouelle de veau, autant de filet de bœuf, de porc frais et de lard que de rouelle; mêlez à ce hachis un peu d'oignon, d'ail et de persil haché, poivre, sel, muscade. Enveloppez le tout dans de la crépine de porc, et mettez-le

sur une tourtière beurrée; posez la tourtière sur le feu; couvrez-la avec un four de campagne. Ce hachis étant cuit, on fait un roux, on le mouille avec du consommé; on y ajoute le jus que le hachis a rendu; on verse cette sauce sur un plat et on dresse le hachis dessus. (*Périgord*).

FOIE DE VEAU ROTI. — Qu'il soit gros, gras, blond; piqué de gros lardons, assaisonné d'épices, de fines herbes et d'ail.

On peut faire rôtir un foie de veau dans un four de cuisine, ça se comprend, mais à la broche c'est bien différent; c'est la question de la livre de beurre à la broche. La grande difficulté c'est de faire tenir le foie qui n'a pas de corps sans qu'il tourne sur la broche.

Faites chauffer sans rougir le fer de la broche au milieu, votre foie de veau étant préparé avec la bande de lard ficelé, poussez-le au milieu, la chaleur du fer le saisit et il se tient ferme jusqu'à sa cuisson. Faites rôtir à petit feu. Servez dans son jus dégraissé, en y ajoutant un jus d'orange amère ou filet de verjus muscat. (*Vuillemot*).

OREILLES DE VEAU FARCIES. — Après avoir blanchi des oreilles de veau, les lavez soigneusement. De la pulpe d'un citron, frottez chaque oreille et l'enveloppez dans un linge cousu de manière qu'elle y soit renfermée comme dans un petit sac. Placez les oreilles dans une casserole contenant du vin blanc sec et du bouillon de bœuf en égale quantité, un oignon, une carotte coupée en deux ou trois fragments et un bouquet composé de persil, de thym et de cerfeuil, salez et poivrez. Faites bouillir pendant trois heures, en ayant soin d'ajouter du vin blanc et du bouillon pour tenir les oreilles constamment baignées dans le liquide. Lorsqu'elles sont cuites,

les égouttez, les essuyez et garnissez l'intérieur du pavillon d'une farce ainsi préparée: Coupez en petits dés du ris de veau cuit et des filets de poulet rôti, les faites revenir dans du beurre frais et, après quelques minutes, les singez de farine et remuez; lorsqu'elle aura roussi, mouillez de jus et tenez le mélange épais et consistant; ajoutez deux ou trois cuillerées de crème fraîche, des truffes noires cuites et coupées en menus morceaux, salez poivrez; retirez le ragoût du feu et après deux minutes, versez-y un jaune d'œuf délayé dans de la crème froide. Laissez refroidir l'appareil. Remplissez de cette farce l'intérieur des oreilles jusqu'au sommet, trempez la base et la partie du pavillon ouverte et remplie de farce, d'abord dans des blancs d'œufs battus en neige et ensuite dans de la mie de pain rassis très finement hachée et passée au tamis. Recommencez une seconde fois cette opération pour que la couche de panure, suffisamment épaisse, retienne la farce dont les oreilles doivent être garnies jusqu'à l'extrémité de leur hauteur. La panure adhère mieux si elle est mise sur les viandes au moins cinq ou six heures avant leur cuisson. Mettez dans une poêle à frire, et en assez grande quantité, du beurre cuit, placez-y les oreilles sur leur base, c'est-à-dire sur la partie la plus large et ensuite sur le côté du pavillon enduit de panure. Lorsqu'elles sont frites et que la panure est dorée, les retirez de la poêle, les égouttez et les servez accompagnées d'une sauce mayonnaise ou béarnaise. Ce mets bien exécuté est une entrée digne des bouches les plus fines. (*Lucien Tendret.*)

RIS DE VEAU PIQUÉS, GLACÉS. — Après avoir choisi six moyens ris de veau, vous les mettez à dégorger deux heures dans une casserole d'eau posée sur le fourneau en hiver; en été, vous les laisserez au garde-manger; dans l'un ou l'autre cas, vous aurez soin, toutes les demi-heures, de changer l'eau en les pressant légèrement

dans les mains; au bout de ce temps ayez un chaudron d'eau bouillante, dans laquelle vous plongerez les ris de veau; aussitôt qu'ils se raffermiront sous le doigt, transvasez-les dans une terrine pleine d'eau froide; égouttez-les quand ils seront refroidis sur un torchon plié en deux, et posé sur un plafond, la partie unie sur le torchon; mettez un couvercle dessus avec un poids de deux kilos; un quart d'heure après piquez-les d'une seconde suivant la règle; parez-en le cornet et les parties inutiles, avec lesquels vous foncerez un plat à glacer beurré, avec carottes, oignons émincés, bouquet garni; le tout recouvert de légères bardes de lard; posez dessus les ris de veau; trois quarts d'heure avant de servir, mouillez d'une mirepoix jusqu'à la piquerie; recouvrez d'un papier huilé; faites partir sur le fourneau, couvrez, et mettez au four; ayez soin, toutes les dix minutes, d'arroser du mouillement; lorsque vous vous serez assuré de leur entière cuisson par leur fermeté, retirez le couvercle et le papier pour laisser sécher le lard pendant quelques minutes; glacez d'une belle glace; égouttez, et dressez en mettant dans le puits une purée d'oseille, de la chicorée ou une sauce tomate. (*Beauvilliers*, d'après *Carême*.)

RIS DE VEAU A L'ANGLAISE. — Préparez et faites cuire ces ris comme les précédents; mettez dans une casserole du beurre gros comme un œuf; faites-le fondre sans trop le chauffer; délayez-y deux jaunes d'œufs; assaisonnez votre beurre d'un peu de sel; dressez vos ris de veau sur une tourtière, dorez-les avec votre beurre et vos jaunes bien mêlés, panez-les avec de la mie de pain dans laquelle vous aurez mis un peu de parmesan râpé; arrosez-les avec ce beurre, en vous servant de ciboules fendues en forme de pinceau; mettez ces ris au four, ou sous un four de campagne, pour leur faire prendre une belle couleur dorée, dressez-les sur le plat, saucez-les avec une bonne italienne blanche, et servez.

Vous pouvez servir panée la moitié de ces ris, et l'autre moitié piquée et glacée. (*Beauvilliers*).

RIS DE VEAU GRILLÉ CAMARGO. — Cuire une brioche, sans sucre, dans un moule cannelé dont l'ouverture soit un peu plus grande que le ris de veau. Parer le dessus de la brioche; retirer la mie de l'intérieur en suivant la forme des cannelures et emplir cette croustade aux deux tiers, avec une garniture composée moitié de petits pois à la française, moitié carottes à la Vichy.

Dresser le ris de veau grillé sur cette garniture; le recouvrir de trois tranches de bacon grillé et dresser sur une serviette. (*Escoffier.*)

RIS DE VEAU A LA ZURICH. — Prenez trois ris de veau du cœur, piquez-les, retournez-les et clouez-les avec des truffes. Faites-les cuire dans un bon fonds bien glacé. Quand vous les servirez, vous les placerez sur une croustade de pain déjà préparée sur un plat au milieu duquel vous aurez disposé un croûton de pain, un peu plus élevé que les ris. Sur le croûton vous placerez une quenelle de volaille ronde plate, un peu plus large que celui-ci et par-dessus la quenelle, une grosse truffe. Entre les trois ris de veau, dressez de belles crêtes debout. Vous garnirez le tour, au bas du plat, de six truffes, six bouquets de rognons de chapon et six quenelles de gibier. Saucez le tout avec une bonne demi-glace et servez le reste dans une saucière. Faites aussi présenter dans une casserole d'argent une bonne Soubise. (*Ferdinand Grandi.*)

ROGNONS DE VEAU — CASSEROLE LIÉGEOISE. — Parer les rognons en laissant adhérer une couche mince de graisse. Les assaisonner de sel et poivre et les mettre à cuire dans du beurre frais. Ajouter pendant la cuisson une douzaine de grains de genièvre. Placer les rognons

dans des cocottes vernissées. Egoutter le beurre que l'on réservera au chaud. Déglacer la casserole d'un décilitre de vin blanc, mouiller de fonds de veau et faire réduire. Passez ce fonds sur les rognons, ajouter le jus d'un citron. Faire chauffer le beurre de la cuisson et en verser deux ou trois cuillerées sur les rognons. Servir en cocotte sur une serviette pliée. (*Salles et Montagné*).

LE MOUTON.

GIGOT DE MOUTON A L'ANGLAISE. — Ayez un bon gigot d'une chair noire et d'une graisse blanche, coupez-en le bout du jarret et le nerf du genou; battez-le bien, farinez-le, c'est-à-dire, enduisez-en la superficie de farine; enveloppez-le dans un linge dont vous nouerez les quatre bouts; ayez une marmite ou une braisière pleine d'eau; lorsqu'elle sera bouillante, mettez-y votre gigot avec du sel en suffisante quantité et la valeur d'une botte de navets coupés en lames; ayez soin que votre gigot ne cesse de bouillir et retournez-le, non avec la pointe d'un couteau, de crainte de le piquer et de lui faire perdre son jus; il faut cinq quarts d'heure ou une heure et demie pour le faire cuire: durant sa cuisson, retirez les navets; lorsqu'ils sont cuits, écrasez-les pour les mettre en purée, desséchez-les bien sur le feu, mettez-y un morceau de beurre, ayant soin de les remuer toujours; assaisonnez-les de sel, poivre et d'un peu de muscade râpée; mouillez-les peu à peu avec de la crème ou du lait que vous aurez fait réduire comme pour faire de la chicorée au blanc; il faut leur donner assez de consistance pour les dresser comme en pyramide; arrivés à ce degré, dressez-les de suite, égouttez votre gigot: posez-le sur le plat, masquez-le avec une sauce au beurre, sur laquelle vous sèmerez des câpres, et servez-le; joignez-y et votre plat de navets et une saucisse où vous aurez mis une sauce blanche avec des câpres. (*Beauvilliers*).

GIGOT DE MOUTON DE SEPT HEURES. — Vous avez un gigot de mouton que vous désossez jusqu'à la moitié du manche; vous l'assaisonnez de lardons, de sel, de gros poivre, de thym et de laurier pilés, et vous piquez

le dedans de votre gigot: ne faites pas sortir vos lardons par-dessus; quand il est bien piqué, vous lui faites prendre sa forme première; vous le ficelez de manière qu'on ne s'aperçoive pas qu'on l'ait désossé; vous mettez ensuite des bardes de lard dans le fond de votre braisière, quelques tranches de jambon, les os concassés, quelques tranches de mouton, quatre carottes, six oignons, trois feuilles de laurier, un peu de thym, trois clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, plein une cuillère à pot de bouillon; vous mettez tout cela dessus votre gigot, que vous couvrez de lard, et un papier beurré pour le recouvrir; vous mettrez cuire votre gigot pendant sept heures s'il est fort, et vous le ferez aller à petit feu; vous en mettrez aussi sur le couvercle de la braisière: au moment de servir, vous l'égoutterez, vous le déficellerez, vous le glacerez, et vous le servirez avec le mouillement réduit dans lequel il aura cuit. (*Viard*).

GIGOT DE LA CLINIQUE. — Un chirurgien de province — aussi gourmand que savant — a inventé la recette que nous donnons ici et que nous avons acquise en corrompant la cuisinière. Aucun gigot de chevreuil ne peut soutenir la comparaison avec un simple gigot de mouton apprêté de la façon suivante: Huit jours à l'avance, vous plongez le gigot dans une marinade dite « baume du Samaritain », parce qu'elle est composée de vin et d'huile, vieux bourgogne, Beaune ou Chambertin, huile double vierge de Provence. Dans ce baume — auquel vous avez ajouté les condiments ordinaires, plus un atome de gingembre et de cayenne, une noix muscade, une poignée de baies de genièvre, et enfin, une demi-cuillerée de sucre pilé (opérant à la façon du musc, dans la parfumerie, qui sert à fixer les divers arômes) — dans cette marinade, vous retournerez le gigot une ou deux fois par jour. D'autre part — et nous entrons dans la partie essentielle du traitement, qui constitue le tour de

main exigé par le *Figaro* — dès le premier jour, armez-vous d'une seringue Pravaz, remplissez-la de fin cognac brûlé et de jus d'orange, injectez-en trois ou quatre fois le contenu dans la chair du gigot. Cette opération préparatoire ne doit pas être renouvelée, mais remplacée par des injections quotidiennes de la marinade ci-dessus, à raison de deux à trois seringues par jour. Au bout de la semaine, le gigot est à point: embaumé dans les aromates, pénétré à fond par les multiples essences, il est transformé en une venaison exquise et inconnue. Faites rôtir et servez avec la classique sauce chevreuil, à laquelle vous incorporez, avant de servir, deux cuillerées de sang de lièvre. (*Baronne Pierlot*).

QUARTIER DE PRÉSALÉ GASTRONOME. — Après l'avoir paré de même que pour la broche, vous le garnissez de lardons de tétine, de langue à l'écarlate, et de truffes parées idem; vous les assaisonnez de poivre, de muscade râpée, et d'un peu de sel; parez les extrémités de lardons qui dépassent les chairs; puis vous bridez le quartier de présalé et le braisez, en ajoutant les parures de truffes et quelques lames de maigre de jambon; arrosez et retournez-le dans sa cuisson, en observant qu'il mijote pendant trois heures; après quoi vous le débridez, le glacez selon la règle, le dressez sur un émincé de truffes à la Périgueux, et le servez. (*Carême.*)

SELLE DE MOUTON A LA DUCHESSE. — Parez une selle de mouton mortifiée à point; écourtez les os de côte, en dessous des bavettes; coupez celles-ci droites, puis avec la pointe d'un couteau, brisez, de distance en distance, les anneaux de la chaîne dorsale, afin d'empêcher qu'elle ne se torde et se recourbe à la cuisson; roulez alors les bavettes en dessous. Bridez la selle, emballez-la avec du papier beurré, couchez-la sur broche pour la faire partir à feu modéré, une heure et quart avant de

Fig. 8.

Gigot de Mouton cuit à la broche.

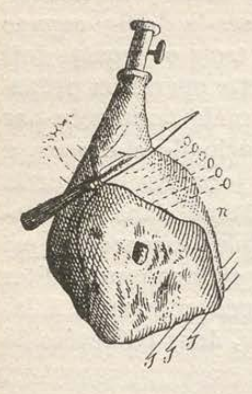


Fig 9.

Gigot de Mouton braisé

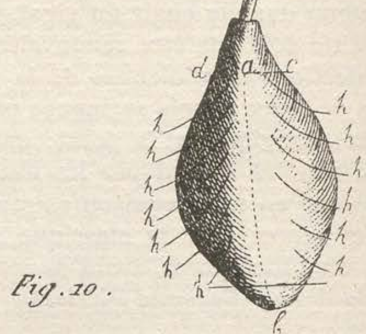


Fig. 10.

Epaule de Mouton en ballotine et farcie

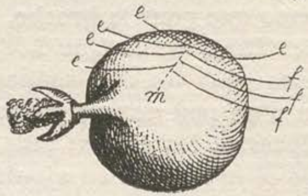


Fig. 12.

Gros filet du carré de Mouton, Fig. 11

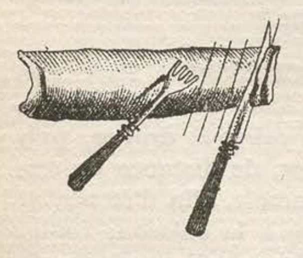
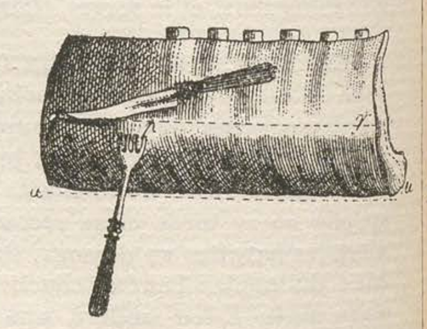


Fig. 11

Carré de Mouton



servir. Arrosez-la souvent, pendant sa cuisson, avec la graisse de la lèchefrite. Une heure après, déballez-la pour la faire colorer; salez-la ensuite, et débrochez-la sur un plafond; détachez vivement les gros filets pour les découper en tranches et en biais, sur la longueur; replacez chaque filet sur la charpente de la selle, préalablement parée et posée d'aplomb sur un plat de relevé; garnissez la selle, de chaque côté, avec des pommes de terre à la duchesse; dressez aux deux bouts un buisson de rissoles aux épinards, envoyez séparément une saucière de demi-espagnole. (*Dubois et Bernard.*)

SELLE DE MOUTON BRAISÉE. — Désossez, assaisonnez votre selle en dedans, avec sel et poivre; ficelez-la; mettez-la dans une casserole foncée de bardes de lard, carottes, oignons, clous de girofle, laurier, thym, bouquet garni; couvrez-la de bardes de lard; ajoutez une cuillerée à pot de bouillon; faites cuire feu dessus et dessous pendant deux heures et demie ou trois heures; vous la déficelez; vous l'égouttez; vous lui faites prendre une belle forme sur un plafond, avec un couvercle de casserole dessus. Lorsqu'elle est refroidie, vous la parez proprement; vous la faites réchauffer sur un feu doux dans le fonds de la cuisson que vous avez passé; vous la glacez de belle couleur, et la servez sur de l'oseille ou de la chicorée. (*Martin*).

CARBONNADES AUX CONCOMBRES. — Depuis la dernière côtelette jusqu'au gigot, reste la selle; vous la coupez en morceaux de six doigts; vous ôtez les os qui se trouvent sous le filet; vous assaisonnez le dessous de vos carbonnades de sel et de gros poivre; vous les ficelez de manière qu'elles aient une forme carrée longue, vous mettrez des bardes de lard dans le fond de votre casserole, quelques tranches de veau; vous placerez vos carbonnades par-dessus; mettez deux carottes, deux oignons,

une feuille de laurier, un peu de thym; vous les couvrirez de bardes de lard et d'un rond de papier beurré, plein une petite cuillère à pot de bouillon; vous les ferez mijoter pendant deux heures et demie: au moment de servir, vous les égouttez; vous enlevez la première peau de dessus; vous les glacez, et vous mettez des concombres à la crème sur le plat, et vos carbonnades par-dessus. (*Viard*).

COTELETTES DE MOUTON A LA RÉFORME. — Paner très légèrement les côtelettes à l'anglaise (on aura mélangé à la mie de pain du jambon haché très fin). Les faire sauter au beurre. Dresser en turban et garnir d'une grosse julienne de cornichons, langue écarlate, blancs d'œufs durs, et truffes. *Sauce:* de 2 ou 3 cuillerées de sauce poivrade mélangée d'une cuillerée de gelée de groseilles.

Observation. — M. Suzanne nous dit dans son livre: « La Cuisine Anglaise », que cet apprêt fut créé par le fameux cuisinier Alexis Soyer, du Reform Club à Londres, vers 1840. (*Salles et Montagné.*)

COTELETTES DE MOUTON A LA SOUBISE. — Coupez vos côtelettes, à deux côtes, le moins; parez-les, aplatissez-les légèrement; lardez-les de moyen lard et de jambon, autant de l'un que de l'autre; foncez une casserole avec des parures de ces côtelettes; ajoutez-y trois ou quatre oignons, une couple de carottes, un bouquet de persil et de ciboules bien assaisonné; rangez vos côtelettes dessus, mouillez-les avec du consommé de manière qu'elles y trempent presque entièrement; couvrez-les de bardes de lard et d'un fort papier beurré par-dessus; faites-les partir; couvrez votre casserole; mettez-la sur le fourneau avec feu dessous et dessus; lorsqu'elles seront cuites, égouttez-les, laissez-les refroidir; parez-les de nouveau en égalisant la superficie des chairs et suppri-

mant les lardons qui les outrepassent, tant de jambon que de lard; passez le fonds de votre cuisson au travers d'un tamis de soie; faites-le réduire jusqu'à consistance de glace; remettez vos côtelettes dans ce fonds, retournez-les pour les glacer des deux côtés; ensuite dressez-les en cordon; versez dans le puits une bonne purée d'oignons au blanc, de plus faites autour de vos côtelettes une bordure de petits oignons égaux, que vous aurez fait blanchir et cuire dans du consommé; il faut que ces oignons soient posés sur votre plat, de manière à ce que vous puissiez planter dans la queue une petite branche de persil cru. (*Beauvilliers.*)

COTELETTES DE MOUTON A LA JARDINIÈRE. — Faites griller ces côtelettes comme à l'ordinaire; dressez-les de même; faites un ragoût de toutes sortes de légumes tournés, tels que de petites carottes, de petits navets et de champignons; joignez-y des haricots et des petits pois verts, le tout cuit dans du consommé (il faut que ces haricots et ces pois soient très verts); mettez dans une casserole trois ou quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole; jetez-y vos légumes; faites mijoter et réduire votre ragoût, dégraissez-le, finissez-le avec un petit morceau de beurre et une pincée de sucre en poudre; mettez ce ragoût dans le puits de vos côtelettes, et dessus un beau morceau de chou-fleur bien blanc. (*Beauvilliers*).

COTELETTES DE MOUTON A LA MILANAISE. — Faites tiédir du beurre et passez-y vos côtelettes; panez-les alors au parmesan râpé et à la mie de pain, passez-les dans des œufs battus et panez-les pour la seconde fois dans du pain et du fromage. Faites-les sauter au beurre et à l'huile. Dressez-les sur un fond de rizotto et servez à part une sauce tomate relevée. (*Magire.*)

NOISETTES DE MOUTON AUX TOMATES ET OLIVES DITES A LA NIÇOISE. — Préparez et faites sauter les noi-

settes au beurre clarifié; égouttez-les et déglacez la casserole avec 1 décilitre de vin blanc; mouillez de moitié demi-glace et moitié sauce tomate; faites réduire un instant en plein feu et passez à l'étamine. Ayez autant de moitiés de tomates choisies bien rondes et saines que vous avez de noisettes; assaisonnez-les de sel et de poivre, arrosez-les d'huile et faites-les griller; dressez-les en turban et placez les noisettes par dessus. Garnissez le centre d'un ragoût d'olives blanchies et liées de quelques cuillerées de la sauce des noisettes.

Mettez sur chaque noisette un filet d'anchois formé en anneau; placez une tête de champignon dans chacun de ces anneaux.

Saucez avec la cuisson et servez. (*J. Gouffé, Livre de Cuisine,* Hachette, éd.).

NAVARIN. — Prenez environ 3 kilos de mouton dans la poitrine, la basse-côte et l'épaule. Coupez cette viande en morceaux que vous ferez revenir dans du beurre, salez et saupoudrez les morceaux de sucre fin pour les dorer et donner une belle couleur au fonds. Lorsque les morceaux sont bien colorés, saupoudrez-les de farine que vous ferez bien brunir, après quoi vous mouillerez le tout de bouillon; ajoutez quelques belles tomates épépinées, quelques oignons, quelques navets, une gousse d'ail écrasée et un bouquet garni. Fermez la casserole et laissez cuire à feu doux pendant une heure. Puis changez de récipient, dégraissez le fonds, passez-le sur le tout, couvrez hermétiquement et laissez cuire encore pendant une heure. Si vous désirez, vous pouvez ajouter des pommes de terre ou des haricots blancs au moment de changer de casserole. (*Valiot.*)

LANGUES DE MOUTON AU PARMESAN DU CÉLEBRE BAPTISTE. — Vous braisez vos langues avec un peu de sel; après les avoir laissé refroidir dans la braise,

vous les fendez sans en séparer les parties; vous foncez un plat d'espagnole ou de sauce tournée; vous saupoudrez le dessus de râpure de parmesan; vous placez vos langues sur le fonds, et vous les couvrez de la même râpure mêlée avec de la mie de pain ; vous faites mijoter le tout sous un couvercle, feu dessous et dessus; vous faites prendre couleur et vous servez. (*Martin.*)

ROGNONS DE MOUTON A LA BROCHETTE. — Prenez une douzaine de rognons de mouton; mouillez-les, fendez-les un peu à contre-sens du nerf; supprimez les petites peaux qui les enveloppent; achevez de les fendre de manière que les deux parties ne se séparent point. Embrochez quatre à quatre, avec une brochette de bois, de sorte qu'ils ne puissent se refermer; saupoudrez-les de sel et de poivre; mettez-les sur le gril; retournez-les. Quand ils sont cuits, mettez-les sur une sauce à l'échalote et servez. (*Martin.*)

ROGNONS DE MOUTON AUX CHAMPIGNONS. — Partagez les rognons en deux après en avoir ôté la peau; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil haché, du sel et du poivre, et faites-les sauter sur un feu très vif. Dressez-les ensuite dans une timbale. Disposez au milieu de petits champignons cuits et des chipolatas grillées. Mouillez le beurre de la cuisson avec un verre de champagne et une demi-glace, relevez l'assaisonnement avec un peu de poivre de Cayenne et versez cette sauce sur les rognons. (*Latour.*)

PIEDS AU JUS DE BŒUF. — Faites-les blanchir et cuire à l'eau, nourrissez-les ensuite avec un bon jus de bœuf et quelques petits navets pour garniture. La sauce doit être d'un brun doré, il faut la soigner, car elle est sujette à brûler, quand on ne la remue pas de temps en temps. Cette manière est agréable et douce. (*Cuisine de santé.*)

QUEUES DE MOUTONS AU SOLEIL. — Ayez six queues de moutons cuites dans une braise; faites une sauce aux hâtelets (voyez sauce aux hâtelets) ; laissez refroidir et vos queues et votre sauce; ensuite garnissez-en vos queues; ayez soin de leur conserver leur forme; roulez-les dans la mie de pain; faites une petite omelette assaisonnée de sel; trempez-y vos queues et panez-les; faites-les frire d'une belle couleur; dressez-les sur un buisson de persil frit, le gros bout en bas et la pointe en haut; de là servez-les. (*Beauvillers.*)

L'AGNEAU.

FILETS D'AGNEAU A LA CONDÉ. — Dans les années ordinaires, on ne mange plus d'agneau passé la Pentecôte, quoique, rigoureusement parlant, ce nom appartienne aux moutons qui n'ont pas encore atteint l'âge de douze mois révolus; mais, dans les années tardives, cette jouissance, commençant plus tard, se prolonge aussi davantage; cela dépend beaucoup de l'époque à laquelle tombe le jour de Pâques, et de la température plus ou moins avancée du printemps. Procurez-vous des filets d'agneau pris depuis le haut du quasi jusqu'au bas du collet; après les avoir bien parés, vous les piquez avec des lardons d'anchois et de cornichons; ensuite vous les marinez dans deux pains de beurre, un peu d'huile vierge, champignons, persil, ciboules, échalotes, câpres, le tout haché bien menu, avec sel, poivre, poudre d'épices fines, basilic en poudre, un peu de rocambole et de chapelure de pain et deux jaunes d'œufs durs; enveloppez-les de crépines avec tout leur assaisonnement ; faites-les cuire à la broche sur de petits hâtelets ; enveloppez-les de papier. Quand ils sont cuits, passez-les avec une mie de pain bien fine. Servez dessus une sauce faite avec un pain de beurre manié (env. 50 gr.), un peu de blond de veau, deux tranches de citron, un peu de muscade. Tournez-la sur le feu en observant qu'il faut qu'elle ait un peu de consistance. Ces filets d'agneau s'appellent *à la Condé,* parce qu'ils ont été imaginés par le célèbre Vatel, maître d'hôtel du Grand Condé, qui périt de l'amour exalté, ou plutôt du fanatisme de son art, et dont la sanglante catastrophe, qui le fera vivre à jamais dans l'histoire, a fourni à Mme de Sévigné

la lettre la plus touchante de son recueil, et à M. Berchoux, l'épisode le plus intéressant de son joli poème de *la Gastronomie.* L'oraison funèbre de Vatel devrait être proposée pour sujet d'un prix par la première Académie gourmande qui sera instituée en Europe; il en est peu qui prête plus à l'éloquence; c'est un sujet vaste comme l'art de la cuisine. (*Gastronome français.*)

PASCALINE A LA ROYALE. — Désossez soigneusement le collet d'un bel agneau de ferme, brisez sa poitrine, afin de pouvoir ajuster ses épaules en les bridant avec des ficelles et des hâtelets. Cassez ensuite les os des gigots, croisez les deux manches et assujettissez-les de la même façon.

Remplissez d'une farce composée de chair d'agneau pilée, de jaunes d'œufs cuits durs, de mie de pain rassis, de fines herbes bien hachées et bien assaisonnées avec les quatre épices.

Piquez votre agneau de menus lardons et faites-le rôtir à grand feu. Vous le servirez comme gros plat, en relevé de potage, sur un ragoût de truffes au coulis de jambon. (*Néophysiologie du goût.*)

QUARTIER D'AGNEAU FARCI. — Désossez-le du côté du manche, en observant de ne pas déchirer la peau; étendez-le sur un plat et faites un composé de graisse blanche coupée en dés, trois ou quatre saucisses, un verre de crème double et fines herbes hachées; le tout lié avec des jaunes d'œufs et bien mélangé; farcissez-en tout l'intérieur de votre quartier d'agneau, cousez-en l'ouverture, et l'enveloppez d'une bonne crépine; mettez-le à la broche, et le servez avec une sauce au poulet ou aux morilles et culs d'artichauts. (*Martin.*)

ÉPAULE D'AGNEAU EN MUSETTE. — Levez deux épaules d'agneau, le plus large qu'il vous sera possible;

supprimez-en tous les os de la moitié du manche; étendez bien toutes vos chairs également; assaisonnez-en l'intérieur d'un peu de sel et d'épices fines; remplissez cet intérieur de vos épaules d'un bon salpicon; passez de la ficelle tout autour avec une aiguille à brider, comme un tailleur forme un bouton, afin que votre salpicon, ainsi enfermé, ne puisse s'échapper; cela fait, piquez le dessus de ces épaules de petit lard en forme de rosette, ou mettez dessus une légère couche de farce cuite, décorez-les, comme il vous conviendra, avec des truffes ou des cornichons, que vous appliquerez sur la farce; ensuite foncez une casserole avec les os, quelques parures de viande de boucherie, quelques lames de jambon, carottes, oignons et un bouquet de persil et ciboules assaisonné; mouillez votre braise avec du bouillon ou du consommé; couvrez ces épaules de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; faites partir votre braisière, posez-la sur une paillasse avec feu dessous et dessus; faites cuire une heure et demie; la cuisson achevée, égouttez vos épaules, glacez-en ce qui est piqué; si elle ne le sont pas, glacez les chairs autour de leur décor; dressez-les et servez dessous une italienne réduite ou une bonne espagnole. (*Beauvilliers.*)

ÉPAULE D'AGNEAU ROTIE AU MARSALA. — Cette épaule doit être de jeune agneau bien tendre. On la désosse, la sale à l'intérieur et la ficelle; une fois piquée d'une dizaine de lamelles d'échalote et d'ail, on la met à la broche et, pendant la cuisson, qui doit durer juste le temps nécessaire pour que le rôti soit à point, on l'arrose avec un verre de vieux Marsala. (*Mary Vorle.*)

SELLE D'AGNEAU RAMBOUILLET. — Parez et ficelez une selle d'agneau, assaisonnez-la et faites-la rôtir en la tenant très saignante.

D'autre part, préparez la sauce de la manière suivante:

nettoyez, lavez et épongez 1 kilog de champignons; pelez-les et passez-les au tamis avec quelques échalotes et une gousse d'ail. Introduisez dans cette purée 3 décilitres de sauce béchamel réduite avec un décilitre de crème et un verre de cognac. Assaisonnez de sel, poivre blanc et muscade, et laissez cuire doucement; finissez cette sauce avec 100 grammes de beurre et 3 jaunes d'œufs, et versez-la sur la selle. Vous pousserez le tout au four pour glacer et servirez très chaud. (*Reymond.*)

ÉPIGRAMMES D'AGNEAU A LA TOULOUSE. — Prenez un devant d'agneau de lait blanc et bien gras; séparez les épaules et partagez les deux carrés; séparez avec la scie les poitrines, dont vous enlevez proprement les os qui couvrent les tendrons; mettez-les dans une casserole ovale, et mouillez de trois cuillerées à pot de mirepoix; faites cuire jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement un des os des poitrines (pendant la cuisson mettez les épaules à la broche et cuisez-les vert, c'est-à-dire en les laissant sanguinolentes) ; aussitôt que vous serez assuré de leur parfaite cuisson, égouttez les poitrines; retirez-en les os, que vous garderez soigneusement ; mettez les poitrines en presse entre deux plafonds ; chargez assez fort celui de dessus pour que les poitrines ne bombent pas; pendant qu'elles refroidissent, abattez le collet des carrés d'agneau pour en tirer cinq côtelettes de chacun ; parez-les, après qu'elles sont parées, suivant la règle, marquez-les dans un plat à sauter avec du beurre fondu; lorsque les poitrines seront entièrement froides, coupez dans chacune cinq morceaux formant le cœur; arrondissez-en tous les angles, et préparez dix petits os que vous aurez gardés et nettoyés; mettez-en un dans le bout de chaque morceau de poitrines; marquez-les de leur fonds réduit à demi-glace; détachez la chair des épaules; enlevez-en les parties cartilagineuses, et coupez-en une blanquette à laquelle vous joindrez deux

maniveaux de champignons émincés et une demi-livre de truffes également émincées; mettez ces truffes dans une casserole, avec gros comme une noix de beurre et autant de glace, cuisez au bain-marie; ensuite mêlez avec la blanquette et les champignons, et tenez le tout chaudement; une demi-heure avant de servir, faites mijoter les poitrines, qu'elles se glacent parfaitement de leur fonds; faites sauter les côtelettes; au moment de servir égouttez-en le beurre et mettez-y deux cuillerées d'espagnole demi-glace; dressez d'un côté du plat les dix morceaux de poitrine; de l'autre côté les dix côtelettes; et dans le puits de la blanquette que vous finirez et masquerez avec de la sauce allemande; saucez l'entrée d'une espagnole demi-glace.

Observation. — J'invite tous mes confrères à dresser toujours ainsi ces sortes d'entrées, de cette manière, les convives peuvent choisir facilement, côtelettes ou poitrines, sans remuer l'entrée, ni en détruire l'harmonie, comme il arrive souvent quand on dresse alternativement une poitrine ou une côtelette. (*Carême.*)

ÉPIGRAMMES D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES. — Ayez deux carrés d'agneau dont vous levez les poitrines; parez les côtelettes, et enlevez les tendons qui se trouvent sur le haut des poitrines, puis ficelez les poitrines ensemble. Faites-les braiser dans du grand bouillon, avec bouquet garni et oignons piqués de deux clous de girofle. Lorsque les poitrines sont cuites, égouttez-les sur un plafond. Retirez tous les os en réservant une quantité suffisante pour faire des manches pour les poitrines. Saupoudrez les poitrines de sel et mettez-les en presse; laissez-les refroidir, et parez-les en presse de la grosseur des côtelettes. Saucez-les légèrement avec de l'allemande réduite. Panez-les à la mie de pain et finissez de les paner à l'œuf. Passez les côtelettes dans le beurre clarifié et rangez-les dans le plat à sauter; faites-les sau-

ter; faites frire les poitrines et égouttez-les. Mettez dans chaque bout de poitrine la moitié d'un os que vous avez taillé en pointe de manière à former un manche d'un centimètre. Dressez autour d'une croustade poitrines et côtelettes alternant. On peut aussi pour varier l'aspect du plat, ranger les côtelettes d'un côté et les poitrines de l'autre. Garnissez la croustade de pointes d'asperges; servez béchamel légère à part. (*Gouffé, Livre de Cuisine,* Hachette, éd.).

COTELETTES D'AGNEAU A LA CONSTANCE. — Coupez et parez dix-huit côtelettes d'agneau; vous les assaisonnez seulement de gros poivre; vous les mettez dans votre sautoir avec gros comme un œuf de glace, plein une cuillère à dégraisser d'espagnole, plein deux cuillères semblables de consommé: une demi-heure avant de servir, vous mettez vos côtelettes sur un feu un peu ardent, vous aurez soin de les remuer, et prendrez garde qu'elles ne s'attachent: quand votre mouillement sera réduit de manière que cela forme glace, au moment de servir, vous dresserez vos côtelettes en couronne: faites attention qu'elles aient de la glace dans laquelle elles ont cuit; vous mettrez dans l'intérieur de votre couronne un ragoût de crêtes, de foies gras: quand vos crêtes seront cuites dans un blanc, et que vos foies gras sont cuits, ainsi que vos rognons, vous avez une béchamel parfaite; vous y mettez votre garniture; vous y ajoutez quelques champignons tournés; vous sautez bien le tout dans votre béchamel, mettez votre ragoût au milieu de vos côtelettes, ayez soin que vos garnitures soient bien égouttées, et qu'elles ne portent point d'eau dans votre béchamel. (*Viard.*)

COTELETTES D'AGNEAU A LA CHAVETTE. — Faire sauter les côtelettes au beurre frais. Déglacer un décilitre de vin de Pouilly; mouiller de moitié fonds de veau et moitié crème double. Faire réduire, ajouter un

jus de citron, beurrer et passer à l'étamine. Dresser les côtelettes en turban sur un fond de pommes Anna. Remplir le milieu de quartiers de petits artichauts blanchis et rissolés au beurre; saucer avec le fonds. (*Salles et Montagné*).

COTELETTES D'AGNEAU MÉNAGÈRE. — Ayez douze côtes d'agneau, parées modérément. Faites-les revenir au beurre et blondir, non sans sel. D'autre part, émincez 600 gr. de pommes de terre dites de Hollande, à quoi vous ajoutez 200 gr. d'oignons émincés et blanchis, puis sel, poivre, trois cuillerées de persil finement haché. Le tout bien mélangé, beurrez grassement un plat de terre à feu; placez un lit de pommes de terre, puis les côtes au-dessus, entourées d'un émincé de champignons cuits au beurre. Par-dessus, le reste des pommes. Mouillez de bouillon de bœuf, cuisez au four, lentement. Quand le jus a presque disparu et que le dôme supérieur des pommes a pris sa couleur, servez sans attendre.

Nota. — Les oignons se blanchissent dans une casserole d'eau froide: cette eau bouillant, on les renverse dans une passoire pour les égoutter. (*Edouard Nignon.*)

OREILLES D'AGNEAU FARCIES ET FRITES. — Ayez une quinzaine de ces oreilles, flambez-les; faites-les blanchir et cuire dans un blanc: après égouttez-les; laissez-les refroidir; remplissez-en l'intérieur d'une farce cuite; donnez-leur une belle forme; roulez-les dans la mie de pain; trempez-les dans une omelette; panez-les de nouveau; mettez-les au fur et à mesure sur un couvercle de casserole. Un demi-quart d'heure avant de servir, faites-les frire à friture moyennement chaude, pour que la farce ait le temps d'être atteinte, et poussez-les un peu vivement pour les finir; qu'elles soient d'une belle couleur; égouttez-les sur un linge blanc; dressez-les avec du persil frit, dessous ou dessus; et servez. (*Beauvilliers*).

GALANTINE D'AGNEAU (Relevé). — Après avoir désossé un agneau entier, enlevez les chairs des gigots, des épaules et le filet. Coupez ces chairs en forme de gros lardons, coupez de la même manière du lard et du jambon. Faites, d'autre part, une quantité suffisante de godiveau. L'agneau étant bien étendu, vous saupoudrez l'intérieur de poivre et de sel fin, puis vous étendez sur cette surface intérieure une couche de godiveau; vous faites une autre couche avec les chairs, le jambon et le lard, en plaçant successivement l'un à côté de l'autre un filet de chair, un filet de lard, un filet de jambon, et çà et là quelques morceaux de truffes lavées et pelées. Après avoir fait une seconde couche de godiveau et une autre de filets de viande, lard, etc..., on roule l'agneau, on le ficelle solidement de manière à lui donner la forme d'un gros saucisson, et on le fait cuire à la braise en ajoutant à cette braise un pied de veau. Il faut au moins six heures de cuisson. Ce temps écoulé, on retire la galantine, on la fait égoutter et on la laisse refroidir.

Passez et dégraissez le fonds de cuisson, ajoutez-y trois ou quatre blancs d'œufs fouettés dans deux verres d'eau, remettez cette préparation sur le feu en la fouettant doucement jusqu'à ce qu'elle bouille; faites-la réduire, passez-la dans une serviette et laissez-la se congeler. La galantine se sert froide avec cette gelée. (*Périgord*).

LE PORC.

ÉCHINE DE PORC. — Ayez 1 kilo de porc pris dans l'échine; parez votre morceau et ne laissez qu'un centimètre d'épaisseur de graisse. Faites revenir dans une casserole avec du beurre; lorsque la chair sera également colorée de tous les côtés, vous mouillerez de bouillon et de Chablis en égale quantité, et vous assaisonnerez avec du thym, un fragment de laurier, un clou de girofle, quelques grains de poivre et 5 ou 6 oignons moyens. Laissez mijoter pendant 2 heures en retournant le morceau de temps en temps. Servez l'échine arrosée de sa cuisson succulente.

Vous pouvez de même, après avoir préparé l'échine comme ci-dessus, la saler des 2 côtés, la laisser reposer dans ce sel, puis l'embrocher et la cuire pendant environ 1 heure. Servir de même. (*Bergerot.*)

COCHON DE LAIT ROTI A LA VAUBAN, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS. — Après avoir fait choix d'un tonkin gras, bien fait et bien dégorgé, vous l'essuyez; puis vous le garnissez d'une farce de lapereaux à la Périgueux dans laquelle vous additionnez des truffes et une escalope de foie gras. Couchez-le sur le fer selon la règle, et, trois heures avant de servir, vous mettez la broche à un feu modéré, en ayant soin de l'arroser d'huile d'Aix comme de coutume. Au moment de servir, vous le dressez, lui ciselez le cou; ensuite vous versez autour un ragoût à la sauce Périgueux, composé de crêtes, rognons, foies gras et truffes; entourez ce ragoût de truffes et d'écrevisses glacées. Placez sur le cochon de lait dix hâtelets composés de crêtes doubles et de grosses truffes noires et glacées. Servez deux saucières garnies de Périgueux et de truffes en escalopes. (*Carême*).

COCHON DE LAIT A L'ANGLAISE. — Préparez le cochon de lait d'après les règles, et remplissez-le avec la farce ci-après indiquée:

Prenez le foie du cochon, ôtez-en l'amer, hachez-le, pilez-le; ajoutez autant de mie de pain desséchée dans la crème, ou du bouillon, que vous avez de foie, et un peu de fines herbes passées dans du beurre, sel, poivre, fines épices en suffisante quantité, et une pincée de petite sauge bien hachée; ajoutez-y deux œufs entiers et trois jaunes; mêlez bien le tout; remplissez-en le corps de votre cochon; mettez-le à la broche; arrosez-le d'huile, comme pour l'autre. Servez-le avec une sauce poivrade dessous. (*Beauvilliers*).

COTELETTES DE PORC A LA PURÉE DE POMMES. — Panez des côtelettes aplaties, et faites-les cuire au beurre. En même temps préparez une purée de pommes cuites avec un peu d'eau et un peu de sucre, bien réduite et lissée au fouet, que vous dresserez autour des côtelettes. (*Magire.*)

JAMBON A LA BROCHE A LA FINANCIÈRE, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS. — Après avoir paré et fait parfaitement dessaler un jambon de première qualité et de primeur, vous le faites blanchir à grande eau; puis vous l'égouttez, et le faites cuire trois heures dans une forte mirepoix mouillée de deux grandes cuillerées de consommé très doux, de sel, d'une bouteille de madère et d'une de malaga. Cette cuisson doit se faire la veille du jour de servir le jambon, que vous mettez refroidir dans un plat ovale creux et dans lequel vous versez la mirepoix. Le lendemain, trois heures avant le moment de servir, vous traversez le jambon par un hâtelet assez fort pour le maintenir sur la broche; puis vous imbibez d'huile six feuilles de papier fort, sur la première desquelles vous placez tout le dégraissis de la mirepoix; posez dessus le

jambon du côté de la chair, et l'enveloppez avec soin avec les cinq autres feuilles de papier, en maintenant chacune d'elles par quelques tours de ficelle, sans pour cela qu'elle marque sur le jambon; ensuite vous fixez avec force les extrémités sur l'hâtelet qui traverse le jambon; placez quelques tours de ficelle sur le papier, et couchez la grosse pièce sur fer, en attachant fortement les deux bouts de l'hâtelet sur la broche; puis vous la mettez au feu, préparé comme de coutume, et sans flamme trop grande. Une demi-heure avant de servir, vous débrochez la grosse pièce et la déballez sur un grand plafond; alors vous parez la surface du jambon selon la règle, puis vous la glacez au four, et de belle couleur: garnissez le manche d'une bouffette de papier, et le dressez en versant autour un riche ragoût à la financière, auquel vous aurez ajouté une partie du fonds de la mirepoix que vous aurez clarifiée. Cette essence de jambon répand dans le ragoût une saveur qui en relève la succulence.

Ajoutez sur le jambon six ou dix hâtelets composés de crêtes, d'écrevisses et de truffes noires glacées. (*Carême*).

JAMBON A LA BROCHE. — C'est de tous les rôtis, le meilleur que l'on puisse servir à un gastronome. Il faut à cet effet, choisir un jambon nouveau; le moment opportun commence à partir du mois de mars jusqu'à la fin de mai; les plus estimés sont ceux d'Orthez et de Bayonne. Voici comment se fait sa préparation: parez la surface du dessous; faites-le tremper deux ou trois jours plus ou moins, suivant que sa grosseur l'exige dans une eau très propre et qu'il faut renouveler trois fois chaque vingt-quatre heures; après quoi, vous le mettrez à mariner, l'espace d'une journée, dans un grand plat, où vous verserez deux ou trois bouteilles de bon vin vieux, vous le mettrez ensuite à cuire à la broche à petit feu, et pendant quatre heures au moins, en couvrant d'abord le dessous de bardes de lard ou de crépine de porc; pendant la

cuisson, il faut l'arroser continuellement avec de l'eau chaude que vous aurez mise dans la lèchefrite; lorsque votre jambon sera presque cuit, vous en enlèverez la couenne jusqu'au jarret et vous la découperez à dents de loups; saupoudrez-en le gras avec de la chapelure de pain; donnez-lui une belle couleur et servez-le en y versant une sauce au chevreuil. (*Durand.*)

JAMBON D'YORK AU CHAMPAGNE. — Faites dessaler un jambon d'York pendant quatre jours en le changeant d'eau deux fois par jour. Plongez-le ensuite dans une braisière contenant beaucoup d'eau froide. Dès que l'eau entrera en ébullition, vous l'en retirerez pour le faire pocher lentement: quarante-cinq minutes seront le temps nécessaire pour la cuisson d'un kilogramme de chair.

Retirez le jambon, une heure avant qu'il soit à point; débarrassez-le de sa couenne et d'une partie de sa graisse, puis faites-en le manche. Replacez-le alors dans une autre braisière, où vous l'arroserez d'une bouteille de champagne demi-sec de première marque; portez à l'ébullition la casserole hermétiquement close, et poussez-la au four pour une heure et demie. Arrosez fréquemment le jambon; glacez-le à la glace blonde de veau afin qu'il revête une belle couleur, puis ornez-en le manche d'une manchette.

Cela fait, dressez-le sur un long plat d'argent.

Environnez-le d'une couronne formée de 24 laitues farcies, braisées et étuvées au fonds de veau alternant avec 12 quenelles de volaille mousseline. Garnissez en outre chaque extrémité du plat d'un buisson de douze rissoles de purée de champignons.

Et servez à part une saucière emplie d'un fonds de veau allongé du fonds de braisage dégraissé. (*Edouard Nignon*).

MOUSSE DE JAMBON AU VIN DE XÉRÈS. — Désosser, dénerver et dégraisser soigneusement 400 grammes de jambon d'York cru. Hacher grossièrement ces chairs et les piler au mortier en leur ajoutant deux blancs d'œufs et une ou deux cuillerées d'essence de jambon réduite au vin de Xérès. Assaisonner de poivre de Paprika et passer au tamis. Recueillir cet appareil dans une terrine et le travailler en pleine glace, en lui incorporant quatre ou cinq décilitres de crème double très épaisse. Ajouter au dernier moment, la valeur de deux blancs d'œufs fouettés très fermes et remplir de cet appareil un moule uni soigneusement beurré. Faire cuire au bain-marie pendant quarante-cinq minutes à four très doux. Démouler la mousse sur un fond en semoule ou en riz taillé et la masquer avec une sauce demi-glace réduite au vin de Xérès. *Observation:* En même temps que les mousses de jambon il est bon de servir une timbale d'épinards au beurre ou au jus. (*Salle et Montagné.*)

MOUSSELINE DE JAMBON. — Découpez en dés 250 gr. de maigre de jambon cuit et dessalé; pilez très finement en ajoutant 60 gr. de beurre et 3 à 4 cuillerées à bouche de purée de tomates réduite; passez au tamis cette purée que vous mettrez dans une casserole; incorporez-y un quart de litre de sauce chaud-froid blonde, mi-prise, puis en dernier lieu, 4 à 5 cuillerées à bouche de crème double, fouettée; versez ce mélange dans un moule chemisé de gelée. Entourez alors ce moule avec de la glace pilée et laissez prendre pendant deux heures, puis démoulez sur plat ou sur socle au moment de servir. (*Bergerot.*)

HURE DE COCHON FARCIE. — Après avoir bien nettoyé un cochon, coupez-lui la tête très près des épaules; présentez-la à un feu clair et ardent; frottez-la bien avec une brique; râtissez-la ensuite avec un couteau; désossez-

la sans endommager la peau; ôtez la langue, enlevez-en la peau; prenez des morceaux de chair et de gros lard; faites mariner la tête, la langue et ces morceaux avec oignons, basilic, gousse d'ail, thym, feuille de laurier, peu de salpêtre, sel et épices; retournez cette marinade de temps en temps. Au bout d'une semaine, retirez votre tête; égouttez-la sur un linge blanc, ayant soin d'en retirer tout l'assaisonnement; faites une farce de la langue, des morceaux de chair et de lard, des parures que vous avez retirées de la hure, et quelques morceaux de truffes, avec du sel; mettez un peu de cette farce au fond de la hure, ensuite quelques filets de la langue et des morceaux de chair et de gros lard, et le reste de la farce. Cette opération faite avec soin, repliez les plis de la hure, de manière à lui faire reprendre sa première forme; recousez cette peau ou ficelez-la; enveloppez-la d'un linge blanc ficelé. Faites cuire cette tête ainsi arrangée, dans une braise avec des parures de veau, oignons, carottes, feuilles de laurier, bouquet de persil et ciboules, clous de girofle, ail, sel, poivre, deux bouteilles de bon vin blanc. Faites cuire pendant six heures à petit feu. Pour vous assurer si votre hure est cuite, piquez-la avec une lardoire. La cuisson faite, retirez-la, laissez-la tiédir; pressez-la pour en égoutter la cuisson; ôtez l'assaisonnement qui s'est attaché au linge. Lorsqu'elle est froide, retirez-la de son enveloppe, parez-la bien, et dressez sur une serviette. (*Martin*).

GALANTINE DE COCHON DE LAIT (Relevé). — Après avoir bien échaudé le cochon de lait, de manière à ce qu'il soit complètement débarrassé de ses poils ou soies, désossez-le à l'exception de la tête et des pieds. Opérez du reste comme pour la galantine d'agneau et ficelez le cochon de lait ainsi préparé de manière à lui rendre à peu près sa forme première. Faites-le cuire et préparez la gelée comme pour la galantine d'agneau. (*Périgord*).

VII.

LA VOLAILLE.

POULARDES - POULETS - CHAPONS
DINDES - OIES - CANARD.

POULARDE TRUFFÉE A LA PÉRIGUEUX. — Après avoir vidé et flambé une belle poularde fine et sans être effleurée, ayez deux livres de bonnes truffes lavées et pelées; divisez-les en morceaux pour les tourner de la grosseur et de la forme d'un œuf de pigeon. Conservez-en les parures et hachez-les; ayez une demi-livre de graisse de volaille et autant de lard frais; faites-les fondre à petit feu et passez avec pression; mettez cette graisse dans une casserole avec les truffes, sel, poivre, épices, une demi-feuille de laurier, une très petite branche de thym, un peu de muscade râpée, les parures de truffes hachées, et laissez mijoter couvert un quart d'heure; retirez et laissez refroidir; emplissez-en alors la poularde, et ayez soin de brider le croupion, pour en fermer l'ouverture; mettez la poularde dans une terrine, et couvrez-la des premières pellicules de truffe que vous aurez conservées; laissez ainsi la poularde pendant trois ou quatre jours. Le jour que vous la servirez, enlevez les pellicules de truffes que vous passerez au beurre avec un oignon, une carotte, persil en branche; couchez la poularde sur un hâtelet, couvrez-la de bardes de lard frais, et, par-dessus les légumes et les truffes passés, emballez d'un papier huilé; couchez sur broche, et donnez une heure et demie de cuisson en arrosant souvent; cinq minutes avant de servir, déballez la poularde; donnez-lui une belle couleur; débrochez, débridez et saucez d'une sauce Périgueux. (*Carême.*)

Fig. 27

Poularde rôtie.

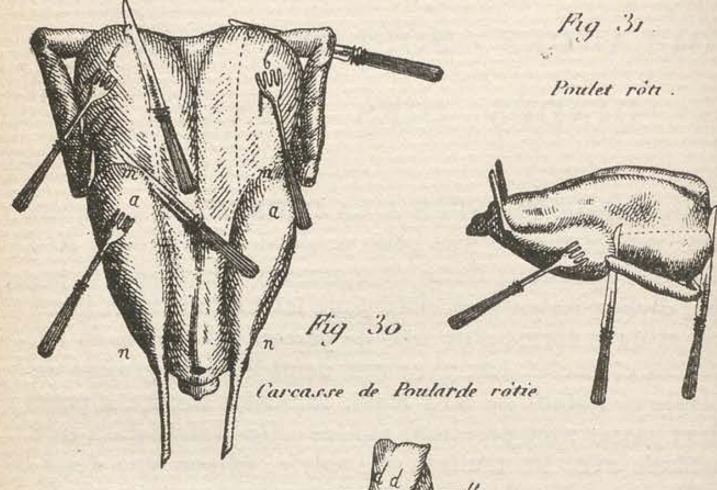


Fig 31.

Poulet rôti.

Fig 30

Carcasse de Poularde rôtie

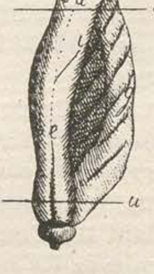


Fig 29

Aile de Poularde rôtie.

Fig. 28.

Cuisse de Poularde rôtie.



POULARDE A LA GRIMOD DE LA REYNIÈRE. — Videz, flambez et troussez une belle poularde; battez-la pour l'aplatir le plus possible; remplissez-la d'une farce faite avec le foie de la volaille, des truffes, des champignons, persil, ciboule, sel, gros poivre, moelle de bœuf, un peu de beurre et du lard, le tout bien mêlé ensemble. Taillez une douzaine de tranches de jambon nouveau de la largeur d'un doigt et de la longueur de la volaille, et autant de tranches de mie de pain. Après que vous aurez refait au beurre la poularde et que vous l'aurez embrochée, couvrez-la entièrement avec les tranches de pain, sur lesquelles vous assujettirez celles de jambon; vous envelopperez le tout de papier; la poularde étant cuite, servez-la sur son jus. (*Baron Brisse*).

POULARDE A LA TARTARE. — Fendez une poularde par le dos; passez-lui les pattes en dedans et attachez-les avec une ficelle. Aplatissez la poularde; assaisonnez-la de poivre et de sel; puis trempez-la dans de l'huile et dans de la mie de pain et faites-la griller. Il faut une heure de cuisson. Servez-la avec une remoulade. (*Néophysiologie du goût*).

POULARDE EN PETIT DEUIL. — Flambez, épluchez, et videz votre poularde; vous lui coupez les pattes, et vous troussez les cuisses en dedans; vous la bridez de manière à lui bien faire sortir l'estomac; vous la couvrez de tranches de citron et de bardes de lard: vous mettez des bardes de lard dans une casserole, votre poularde par-dessus; ajoutez-y une poêle; vous la faites cuire aux trois quarts, et vous la retirez du feu. Pour bien faire, il faudrait qu'elle fût froide; avec un petit morceau de bois, vous lui faites des trous sur l'estomac à distance égale, et dans chaque trou vous y mettez un petit lardon de truffes; tâchez qu'ils soient bien correctement mis, et que cela forme un ovale de toute la grandeur de l'esto-

mac; votre pièce piquée, vous la couvrez de lard, mettez-la dans une casserole, et passez au tamis de soie le fonds dans lequel elle a cuit; une heure avant de servir, vous la mettez mijoter: au moment de servir, vous l'égouttez et la débridez; dressez-la sur votre plat; vous hachez une truffe: passez-la avec un petit morceau de beurre; joignez-y du velouté plein trois ou quatre cuillères à dégraisser, une de consommé, très peu de sel, un peu de gros poivre; vous faites jeter quelques bouillons à votre sauce: vous la mettrez sur votre poularde. (*Viard*).

POULARDE EN CAMPINE. — Ayez une belle poularde, flambez-la et videz-la par l'estomac; vous ôtez les os du bréchet; vous coupez les pattes et vous troussez les cuisses en dedans; coupez-lui les ailes: vous mettez dans une casserole une demi-livre de lard râpé, autant de beurre, plein quatre cuillères à dégraisser d'huile, et vous mettrez votre poularde sur un feu doux pendant trois quarts d'heure; il n'est pas nécessaire qu'elle prenne couleur: vous la retirerez; ensuite vous mettrez dans votre casserole plein deux cuillères à bouche d'échalotes hachées bien fin, que vous ferez revenir un instant avec six cuillerées de champignons hachés bien fin, deux cuillerées de persil haché, un peu de quatre épices, du sel, du gros poivre: quand le tout sera revenu pendant dix minutes, vous le verserez sur votre poularde, en la laissant refroidir; vous huilerez six grandes feuilles de papier; vous mettrez sur la première, où sera votre poularde, une très mince barde de lard avec la moitié des fines herbes que vous lui arrangerez dans le corps, et le reste dessous et dessus avec une très mince barde; vous envelopperez votre pièce le plus hermétiquement possible, et mettrez successivement les autres feuilles huilées, tâchez que votre campine ait une belle forme; vous la ficellerez par-dessus le papier; vous la mettrez au four chaud pendant une heure, ou sur le gril à feu doux, ou au four de

campagne bien chaud pendant trois quarts d'heure. Au moment de servir, vous la déficellerez, ôtez la première et la seconde feuilles si elles ont trop de couleur, et servez-la dans les autres papiers. (*Viard*).

JEUNE POULARDE A LA CHARTRES. — Bridez la poularde, la bardez de lard gras bien frais et dans cette armure, cuisez-la au beurre durant trente minutes; dévêtez-la, puis lui donnez un bouquet d'estragon; arrosez-la d'un verre de champagne brut et recouvrez la casserole. Une fois le vin réduit de moitié, ajoutez un quart de litre de bon fonds de veau légèrement lié. Puis cuisez une heure; débridez la poularde et placez-la au chaud, l'ayant décoré de palmette d'estragon blanchi. Le fonds repose, la graisse surnage; dégraissez et passez le jus sur la bête, de façon à l'enrober d'une fine chemise miroitante. Placez sur les côtés six petits pains de riz pilaff moulés dans des moules à darioles. (*Edouard Nignon.*)

POULARDE DE LA BRESSE TRUFFÉE ET CUITE A LA VAPEUR. — Choisissez une poularde de race pure, ayant la graisse blanche, la peau fine et soyeuse et les pattes noires ou grises. Videz la poularde, la dégraissez et salez l'intérieur. Ayez une livre ou deux de truffes noires choisies, rondes et dont la peau soit fine, les lavez, les essuyez, les pelez, les coupez en dés de la grosseur d'une noisette, les mêlez à un hachis fait du foie de la bête et de deux ou trois truffes, les sautez dans la graisse fondue et tiède de la poularde, les arrosez d'un demi-verre à bordeaux de fine champagne, les salez, les poivrez et les introduisez dans le corps de la volaille, l'enveloppez d'un linge, et pour la cuire attendez que l'arôme des truffes noires ait parfumé ses chairs. Disposez dans le fond du vase de terre, dit pot-au-feu, un trépied en fer battu muni de pieds de dix centimètres de hauteur et versez-y six verres de bouillon de bœuf et deux de vin blanc sec; de la

pulpe d'un citron, frottez la poularde et la placez sur le trépied, mais qu'elle ne touche pas le liquide, la salez et lutez le couvercle du pot-au-feu en l'entourant d'une bande de papier enduite et recouverte de pâte à faire le pain.

La durée de la cuisson sera d'une heure et demie. Faites un roux selon la règle, le mouillez de quelques cuillerées de crème, retirez la poularde, finissez la sauce par l'addition d'une partie du liquide resté dans le pot au feu, la salez, la poivrez, la liez de deux jaunes d'œufs délayés dans un peu de crème ou de lait, et servez avec la poularde. Les volailles cuites à la vapeur sont d'un meilleur goût que celles bouillies dans un consommé. (*Lucien Tendret*).

VOLAILLE EXCELSIOR. — Choisissez une volaille de Bresse, de préférence jeune, pas trop grasse, délicate et à plumage blanc. Après l'avoir flambée — et afin d'obtenir une peau blanche — savonnez-la avec une brosse, plongez-la ensuite dans plusieurs eaux fraîches. Après l'avoir bien essuyée, videz-la, retranchez-en le cou, la tête, les pattes, le foie, le gésier; faites en sorte qu'après l'enlèvement de l'estomac l'intérieur soit passé à l'eau fraîche, séchez-le au moyen d'un linge propre. Salez-le avec quelques grains de gros sel, et recousez les ouvertures. Prenez une vessie de porc, qui aura été préalablement nettoyée avec le plus grand soin, au moyen de cristaux de potasse dissous dans l'eau; passez-la ensuite dans plusieurs eaux fraîches, de sorte qu'elle n'ait absolument aucune odeur. Introduisez-y la volaille; remplissez la vessie avec un demi-litre ou trois quarts de litre d'eau froide; mettez dans cette eau quelques grains de gros sel, et ligaturez solidement la vessie, de façon à ce que le liquide ne puisse s'en échapper. Placez la vessie dans un récipient quelconque, avec une quantité d'eau froide suffisante pour la couvrir complètement; faites cuire à

grand feu de quarante minutes à une heure, selon la grosseur de la volaille. Après cuisson, éventrez la vessie, servez chaud la volaille sur un plat, au fond duquel vous aurez mis une partie ou le tout du bouillon qu'elle contenait. Après vous être assuré que le bouillon n'est pas trop salé, ajoutez-y, au moment de servir, quelques grains de gros sel. La volaille peut être parée d'estragon, de cornichons ou de pikles, mais nature elle est préférable.

Recette raisonnée: Le but à atteindre, par ce genre de cuisson, est de conserver, sans aucune déperdition, la quintessence de la volaille. Ce mets, préparé comme il est dit, est exquis. Accepté avec enchantement par les convives bien portants, il devient un réconfortant par excellence pour les convalescents, ou les personnes dont l'estomac digère difficilement. De mets, il devient un remède pour ces derniers; entendons-nous au sujet du mot, car mieux vaudrait lui conserver son véritable nom de mets réparateur et succulent. Pourquoi employer une vessie? Parce que la vessie, mise en état de grande propreté, forme, pendant la cuisson, une gelée parfaite qui s'allie fort bien avec celle produite par la volaille; chose qui ne peut s'obtenir dans les récipients où l'on fait le bouillon dit « américain ». La cuisson est plus longue, et le goût est loin d'être le même et cela sans doute à cause du métal. Une volaille cuite dans les conditions ci-dessus, servie froide, entourée de la gelée clarifiée à cet effet, est un des mets les plus délicats, pour les déjeuners, que l'on puisse offrir à des personnes délicates ainsi qu'aux gourmets les plus fins. (*Madame Martineau*).

POULARDE A LA TOULOUSAINE. — Choisir une poularde jeune et bien en chair, 375 grammes de saucisse de Toulouse, 500 grammes d'olives tournées, une ou deux gousses d'ail entières (ail facultatif), deux tomates crues, et le foie de la poularde.

Opération. — Vider la poularde, la flamber, enlever le cou en laissant la peau adhérer à la poularde, faire intérieurement une incision à l'os du bréchet avec la pointe d'un couteau; enlever le bréchet sans endommager les ailes; faire revenir à la poêle la saucisse coupée en morceaux, ainsi que le foie et les deux gousses d'ail; laisser refroidir, ajouter les olives et farcir la poularde; faire rentrer les pattes à l'intérieur de la poularde avant de la briser et coudre l'ouverture. Dans une casserole à glacer, avec un peu de beurre, faire revenir la poularde doucement, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; ajouter deux petits oignons, un bouquet garni, une légère pincée de sel et poivre; la poularde bien dorée, vous versez un bon verre de vin blanc et faites partir à ébullition; fermer hermétiquement, arroser souvent, cuire pendant une heure et demie environ. Quand il reste peu de jus passer au tamis de crin les deux tomates crues et mettre le jus dans la casserole pour allonger la sauce; laisser cuire cinq ou six minutes; la sauce doit être très juste. Dresser sur un plat rond, enlever les ficelles ainsi que les oignons et le bouquet; versez enfin la sauce sur la poularde. (*Madame S. Cans.*)

POULARDES DERBY. — 2 poulardes de 3 kilog environ. Appareil pour farcir les poulardes: 100 grammes de beurre, 250 grammes de riz Patna, 2 litres de fonds de volaille blanc, 200 grammes de foie gras en dés, 200 grammes de truffes épluchées coupées en dés, 2 décilitres de fonds de veau réduit. *Préparation de l'appareil:* Faire étuver le riz 2 minutes dans le beurre. Le mouiller avec le fonds blanc et le faire cuire aux trois quarts. Faire sauter les dés de foie gras au beurre ainsi que les truffes. Mélanger le riz et le salpicon en ajoutant le fonds de veau et un morceau de beurre frais. Fourrer les 2 poulardes de cet appareil. Les brider en entrée et les barder complètement. *Endaubage:* 1 kilogr. jarret de veau scié en tron-

çons, 1 k. 500 maigre de bœuf coupé en gros dés, 4 carottes, 2 oignons, 1 bouquet garni, demi-litre de vin de Madère, 1 litre et demi-fonds de veau peu réduit, poivre, sel. *Cuisson:* cuire en ragoût le veau et le bœuf. Les mettre dans une braisière avec les légumes. Placer les 2 poulardes par-dessus et les mettre à la poêle au four. Après 35 minutes de cuisson, ajouter le vin de Madère. Laisser cuire encore en arrosant souvent pendant une heure et demie. Retirer les poulardes, les déballer et les faire glacer au four. Les conserver au chaud. *Sauce:* Déglacer le ragoût avec le fonds de veau; ajouter, si c'est nécessaire, une ou deux cuillerées de fonds clair de volaille, afin de bien détacher toutes les parties sapides collées à la braisière. Passer au tamis fin; dégraisser et faire dépouiller sur le coin du fourneau. Faire réduire de moitié et ajouter au dernier moment, un verre à bordeaux de vin de Porto. Passer à l'étamine et réserver au bain-marie. *Garnitures:* 12 grosses truffes cuites au beurre et déglacées au vin de Porto (éviter l'ébullition), 12 escalopes de foie gras sautées au beurre. (*Montagné et Salles*).

POULARDE A LA NÉVA. — Cet apprêt exige, en plus de la poularde de service, une volaille moyenne pour la confection de la mousse; 1° Brider les deux volailles et les larder selon la règle ordinaire. Les mettre à cuire dans un fonds de gelée. Laisser refroidir les volailles dans la cuisson. Les retirer, passer le fonds à la serviette et, après avoir collé à la gélatine, le clarifier suivant la méthode. 2° Mousse de volaille: Décortiquer les chairs de la volaille moyenne. Supprimer les peaux et les parties grasses ou nerveuses. Piler les chairs en leur incorporant un tiers de leur volume de foie gras cuit. Passer l'appareil au tamis fin; le mettre dans une terrine et le travailler en pleine glace en lui ajoutant 2 ou 3 décilitres de crème fouettée et 1 décilitre de gelée de volaille mi-prise.

3° *Montage:* Inciser l'estomac de la poularde. Emincer les filets en aiguillettes et les napper à la sauce chaud-froid blanche. Remplir l'intérieur de la poularde avec la mousse, en lissant l'appareil en lui donnant une forme bombée. Napper de sauce chaud-froid la partie inférieure de la poularde. Disposer les aiguillettes par-dessus en les achevant régulièrement. (Pour égaliser et solidifier le dressage, pousser au cornet, sous chaque filet, une petite bande de mousse). Placer la poularde dans une cave à glace afin de raffermir l'appareil. La décorer de truffes et de pistaches; la lustrer de gelée de volaille. La dresser dans une vasque de cristal à demie remplie de gelée de volaille. Entourer la vasque de glace broyée en neige.

Observations. — La gelée d'aspic employée pour ces genres de dressage sera très peu collée. Elle doit être d'une grande finesse de goût, le succès de ce plat, dépendant, en partie, de la succulence de cette gelée. (*Salles et Montagné.*)

CUISSES DE VOLAILLE EN BALLOTINES. — Désossez vos cuisses de volailles, farcissez-les d'une farce fine de volaille, de quelques truffes, de quelques petits lardons de jambon et de langue à l'écarlate, absolument comme de petites galantines; cousez-les, emballez-les dans un petit linge beurré et faites-les cuire dans une braisière de consommé de volaille; débridez-les et dressez-les sur une croustade avec une garniture Toulouse ou une financière. Dans le premier cas, servez à blanc; dans le second, employez l'espagnole. Si, au contraire, vous les servez à froid, mettez-les légèrement en presse et clarifiez de la gelée de volaille. Dressez vos ballotines sur un socle, décorez-les à la gelée et croûtonnez le socle. (*Garlin*).

FILETS DE POULARDE AU SUPRÊME. — Levez les filets de trois moyennes poulardes, posez ces filets sur la

table, et levez-en les petites peaux le plus mince possible; trempez dans l'eau le manche de votre couteau, et battez-les légèrement; parez-les; faites fondre dans une sauteuse une suffisante quantité de beurre, arrangez-y vos filets, en les trempant des deux côtés; saupoudrez-les d'un peu de sel; couvrez-les d'un rond de papier; levez avec soin les six cuisses pour vous en faire une entrée, soit pour le jour ou le lendemain; vous leur conserverez la totalité de la peau, pour former de ces cuisses des petits canetons ou des ballons; faites un consommé des carcasses; faites-le réduire presque en glace, sans lui donner de couleur; ajoutez-y six cuillerées à dégraisser pleines de velouté réduit, et deux pains de beurre; salez et vannez votre sauce; sautez vos filets en les retournant, faites qu'ils soient bien blancs; assurez-vous qu'ils sont bien cuits, en appuyant le doigt dessus; s'ils résistent, c'est qu'ils le sont; vous aurez passé six croûtons de mie de pain à potage auxquels vous aurez donné la forme et l'épaisseur de vos filets; dressez ces filets en couronne, et mettez un croûton entre chacun d'eux; travaillez votre sauce, et saucez en marquant votre entrée; si vous voulez ces filets aux truffes, coupez des truffes en liard, faites-les cuire dans du beurre et un grain de sel; mettez-les dans une partie de votre sauce au suprême et versez-les dans le puits de vos filets. (*Beauvilliers*).

SAUTÉ DE FILETS DE JEUNE POULARDE. — Parez les filets, enlevez la peau et les nerfs, posez-les ensuite, tournés dessus dessous, sur un coin de table où vous aurez d'abord fait tomber un peu d'eau, appuyez fortement la main gauche dessus, tandis que de la droite vous passerez entre la table et le filet la lame d'un couteau qui emportera la seconde peau du filet qui s'était collé à la table par l'effet de l'humidité; tous les filets ayant subi la même opération, rangez-les dans un sautoir; assaisonnez-les et versez par-dessus du beurre

fondu; au moment de servir, posez le sautoir sur le fourneau, quand l'action du feu aura roidi les filets des deux côtés et qu'ils seront à point, penchez le sautoir pour en égoutter le beurre, et dressez vos filets en couronne sur un plat, en posant en dessous le bout le plus mince; placez entre chacun d'eux des croûtons de pain coupés dans la même forme, frits au beurre et glacés; on peut si l'on veut diversifier, joindre les sautés de tranches de truffes, de langue à l'écarlate, des cornichons, des sous-filets de volailles piqués aux truffes et cuits dans la forme du fer à cheval, et même ajouter des queues d'écrevisses. (*Cuisinier Durand*).

POULETS A LA MEDINA-CŒLI. — Sautez deux poulets au beurre; jetez-y un peu de lard en dés, bien dessalé et blanchi; vingt petits oignons également blanchis, et une demi-botte de carottes tournées en petites olives et blanchies aussi; un bouquet garni, une tête d'ail entière sans être épluchée; deux maniveaux de champignons tournés, sel, poivre, une cuillerée à bouche de poudre rouge ou de piment doux; mouillez d'un verre de vin de Malaga, et faites cuire dans son essence, mais ne laissez tomber qu'à demi-glace; avant de dresser, retirez le bouquet et l'ail; garnissez du petit lard, des carottes, etc.; ajoutez un demi-verre de vin de Malaga, une cuillerée à dégraisser d'espagnole; laissez frémir et saucez. (*Carême.*)

POULETS A LA SAUCE TOMATE. — Videz deux poulets par la poche; supprimez l'os de l'estomac; mêlez ensemble beurre, sel, gros poivre, jus de citron; remplissez-en vos poulets; coupez-leur le cou près des reins; bridez-les; cela fait, foncez une casserole de bardes de lard; appliquez des tranches de citron bien minces sur l'estomac de vos poulets, placez-les dans la casserole, couvrez-les de lard, faites-les cuire, feu dessous et dessus, pen-

dant trois quarts d'heure. Au moment de servir, vous les égouttez sur un linge blanc, les débridez et les servez avec une sauce tomate. (*Laguipière.*)

POULETS MARENGO. — Dépecez de jeunes poulets comme pour la fricassée, mettez-les dans une poêle avec du lard râpé ou du dégraissis de bon fonds de braise, et une tranche de jambon; mêlez-y des tranches d'oignons coupés en filets; assaisonnez-les avec du sel et une pincée de poivre; sautez le tout sur le feu, et lorsque les poulets et les oignons seront cuits de belle couleur, dégraissez, ajoutez un jus de citron et versez dans un plat. (*Cuisinier Durand*).

POULET CÉLESTINE. — Il y a trente ans existait à Lyon, dans la rue de Bourbon, un restaurant nommé le Café du Cercle. La cuisine y était raffinée, on n'y servait rien de médiocre et toutes les provisions étaient choisies parmi les meilleures. Le soir, vers sept heures, et dans un petit cénacle, arrivaient les habitués, gastronomes illustres de la cité, pleins de verve et de gaieté: leur esprit était aussi fin que leur palais et les discours sortant de leur bouche avaient la saveur des morceaux qui y entraient. Rousselot, le chef des cuisines du café était un saucier de génie. Voici sa recette du poulet Célestine:

Ayez une jeune poulette tendre et *bien en chair,* la coupez en morceaux selon la règle. Placez soixante grammes environ d'excellent beurre frais dans une casserole, le faites chauffer et le remuez jusqu'à ce qu'il ait la teinte noisette. Mettez les membres de la poulette dans la casserole. Faites cuire sur un feu vif pour que la viande ne rende pas de mouillement, se raffermisse et prenne la couleur d'or; retournez souvent les morceaux. Ajoutez un quart de champignons, une tomate moyenne de l'espèce à grosses côtes, mûre, coupée en petits dés et purgée des graines contenues dans ses cellules. Faites sauter

le tout pendant cinq minutes, mouillez d'un verre de vin blanc sec, de la moitié d'un verre de jus de viande et d'une cuillerée de fine champagne; salez, poivrez et assaisonnez d'une prise de poivre rouge (poivre long mûr réduit en poudre). Faites cuire pendant un quart d'heure. Déposez la viande sur un plat chaud, dégraissez la sauce, la saupoudrez d'un peu de persil et d'une pointe d'ail finement hachés, si elle est longue et aqueuse, la faites réduire et la versez sur le ragoût. Cette façon d'accommoder le poulet est une des meilleures, elle provoque et rehausse l'appétit. (*Lucien Tendret*).

POULET ROTI. — Vous prenez votre poulet, vous lui faites rentrer la tête entre les deux clavicules, de manière à ce qu'elle pénètre dans les cavités de l'estomac (méthode belge), vous recousez la peau du cou de manière à fermer hermétiquement les blessures de la poitrine.

Vous retournez votre poulet, vous faites rentrer dans son orifice inférieur le foie, vous introduisez avec le foie un petit oignon et un morceau de beurre manié de sel et de poivre, et, devant un bon feu de bois, vous pendez votre poulet par les pattes à une simple ficelle, que vous faites tourner comme sainte Geneviève faisait tourner son fuseau.

Puis vous versez dans votre lèchefrite gros comme un œuf de beurre frais et une tasse de crème.

Enfin avec ce beurre et cette crème mêlés ensemble, vous arrosez votre poulet, en ayant soin de lui introduire le plus que vous pourrez de ce mélange dans l'orifice inférieur.

Vous comprenez bien qu'il n'y a même pas à discuter la supériorité d'une pareille méthode. (*Alexandre Dumas.*)

POULET SAUTÉ A LA CRÈME. — Découpez le poulet, faites-le revenir dans du beurre et laissez-le cuire à point. Déglacez la cuisson ensuite avec un verre de Mar-

sala et un verre de cognac. Ajoutez demi-litre de crème double et laissez réduire le tout sur un feu doux. Vous finirez la sauce avec 100 gr. de beurre; si celle-ci n'était pas assez épaisse, il faudrait y ajouter quelques cuillerées de velouté. Passez à l'étamine et versez sur le poulet. (*Valiot.*)

POULET A LA JACQUES. — Farcir le poulet d'une farce à gratin mélangée de foie gras. Le brider en entrée et le barder. Le faire cuire à la casserole en l'arrosant souvent. Déglacer la casserole d'un décilitre de bon vin rouge; faire réduire et mouiller de deux ou trois décilitres de fonds de veau tomaté. Faire réduire, dépouiller, beurrer et passer à l'étamine. Dresser le poulet sur plat rond et le masquer avec la sauce. (*Salles et Montagné.*)

POULET A LA NAVARIN (Entrée). — Flambez, videz et dépecez un poulet; faites-le cuire et prendre couleur dans une casserole avec huile d'olive, sel fin, bouquet garni et champignons. La cuisson faite, retirez votre poulet, dressez-le et l'arrosez avec une sauce italienne bien réduite; mettez autour, si vous voulez, des œufs frits ou des croûtons. (*Martin*).

POULET A L'ÉTOILE. — Faites braiser un poulet de choix dans une cuisson composée de bouillon blanc et de vin de Porto blanc un peu liquoreux. Assaisonnez avec du poivre de Cayenne et du poivre indien, de façon à donner de la chaleur à la sauce, sans lui ôter son velouté et sa douceur apparente. A la cuisson réduite incorporez de la crème, montez la sauce à la crème, comme on dit en cuisine. Le poulet ainsi préparé se sert avec des pointes d'asperges cuites à l'eau, à l'anglaise, et présentées à part, sur une serviette. On peut également panacher les asperges de truffes, mais c'est là une complication inutile; l'asperge, dans sa simplicité, donne au plat un caractère

plus hautement aristocratique; la truffe sent la finance. Cette recette, qui rappelle celle du poulet à l'archiduc, est due au génie de Dotz, ancien cuisinier en chef de l'escadre de la Méditerranée, le seul rival possible du grand Frédéric. Elle est d'autant plus remarquable, que les restes du poulet découpé et servis froids, après avoir été masqués par la sauce, constituent un chaud-froid de premier ordre. D'ailleurs le plat froid diffère beaucoup comme goût du plat chaud, à tel point que des amateurs se sont trompés, surpris d'apprendre que c'était le même poulet qu'ils avaient dégusté sous les deux formes. (*Alibab*).

ASPIC DE BLANCS DE POULETS. — Sautez huit blancs de poulets; vous les assaisonnez de sel, de gros poivre; vous les laissez refroidir sur un plat; vous versez dans une casserole plein quatre cuillères à dégraisser de velouté, quatre cuillerées de gelée; vous faites réduire le tout à moitié; vous y mettez une liaison de jaunes d'œufs, un peu de persil haché et lavé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre que vous mettez après que votre sauce sera liée; amalgamez-le bien avec votre sauce; vous la verserez sur vos filets; vous la laisserez bien refroidir; il faut qu'elle soit bien congelée; lorsque vous mettrez vos filets dans l'aspic, vous arrangerez dans votre moule de l'aspic de l'épaisseur d'un bon demi-pouce; vous le mettrez à froid; quand il sera bien congelé, vous le décorerez et vous y mettrez symétriquement vos filets dont la forme doit être correcte, et le dessus bien uni en raison de la sauce qui les a masqués; vous arrangerez par-dessus vos filets un petit ragoût froid de crêtes et de rognons avec les filets mignons que vous aurez mis dans une pareille sauce; ensuite vous ferez fondre de l'aspic de quoi remplir votre moule, et vous le mettrez quand il sera froid; vous laisserez bien congeler votre aspic; au moment de servir, vous le renverserez

et le détacherez en plongeant le moule dans l'eau chaude. (*Viard.*)

ÉPIGRAMMES DE VOLAILLE A LA TOULOUSE. — Levez les filets de quatre poulets, en laissant adhérer les filets mignons; parez les uns et les autres, assaisonnez et rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, pour les faire pocher; laissez-les refroidir, puis parez-les en forme de côtelette; masquez-les avec une sauce Villeroy; quand la sauce est froide, passez-la deux fois. Détachez les cuisses des carcasses, en laissant le plus de peau possible; désossez-les sans retirer l'os du pilon; salez-les intérieurement, emplissez-les avec une farce crue, mêlée à un tiers de son volume de truffes coupées en petits dés; cousez-en la peau; puis rangez ces galantines dans un sautoir, l'une à côté de l'autre, et cuisez-les dans un fonds à poêler. Faites-les refroidir sous presse, parez-les ensuite bien rondes, de même forme; remettez-les dans le sautoir, arrosez avec quelques cuillerées de glace, chauffez-les tout doucement à la bouche du four, en les arrosant souvent avec leur fonds. Au moment de servir, faites frire les filets de volaille; égouttez-les, et piquez à chacun un petit os de volaille, pour les papilloter; papillotez également le pilon des cuisses, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat, en les alternant de deux en deux; emplissez le puits de cette couronne avec un ragoût, composé de crêtes, de truffes, de champignons coupés en lames épaisses; masquez la garniture avec un peu de sauce Toulouse; envoyez séparément le surplus de la sauce. (*U. Dubois.*)

FRICASSÉE DE POULETS A LA DAUPHINE. — Coupez les pattes et les ailerons à deux poulets vidés; bridez et flambez-les; bardez-les, rangez-les dans une casserole; mouillez juste à couvert, avec un fonds à poêler; faites partir le liquide en ébullition, et finissez de cuire les poulets sur feu modéré. Quand ils sont à point, égouttez-

les, débridez-les, et découpez-les par membres, chacun en cinq parties; parez-les correctement, et dressez-les dans le puits d'une bordure de risot fini avec du beurre et du poivre rouge d'Espagne, en les entremêlant avec quelques queues d'écrevisses; masquez légèrement avec un peu de bonne sauce allemande finie au beurre d'écrevisse; envoyez en même temps une saucière de cette sauce. (*U. Dubois.*)

SAUTÉ DE POULETS AUX TOMATES. — Choisissez six bonnes tomates du Midi, pas trop mûres, fermes, bien en chairs; coupez-les d'abord chacune en deux parties, de haut en bas; supprimez-en les semences, salez-les, faites-les égoutter sur un tamis; divisez ensuite chaque moitié en deux. — Découpez trois moyens poulets chacun en cinq parties; rangez les cuisses dans un sautoir avec moitié beurre, moitié huile; faites-les cuire aux trois quarts avec du feu sur le couvercle; ajoutez les filets et les hauts de poitrine; assaisonnez, finissez de les cuire ensemble avec les cuisses; égouttez-les ensuite, en laissant la graisse dans le sautoir. Parez tour à tour les morceaux de poulets, rangez-les à mesure dans une casserole, en les arrosant avec un peu de glace et de sauce; tenez-les au chaud. Mettez alors les tomates dans une poêle, avec le beurre de cuisson; assaisonnez-les, ajoutez une gousse d'ail; faites-les sauter à feu vif, sans les briser; aussitôt qu'elles ont réduit leur humidité, enlevez la gousse d'ail, saupoudrez avec une pincée de cayenne et de persil haché.

Dressez les poulets en pyramide sur un plat; entourez-les avec les tomates; arrosez-les tout simplement avec leur cuisson; envoyez séparément une sauce espagnole légère, réduite avec un peu de sauce tomate. (*U. Dubois.*)

SOUFFLÉ DE VOLAILLE. — Préparez une purée de volaille en la tenant un peu claire; au moment de mettre

le soufflé au four, faites-la chauffer sans ébullition; ajoutez six jaunes d'œufs, faites fouetter les blancs, mêlez-les parfaitement à l'appareil, versez dans une casserole d'argent et mettez une demi-heure au four. On peut mettre avec avantage ce soufflé dans de petites caisses; alors il ne faudrait que vingt minutes de cuisson. (*Carême*).

VOL-AU-VENT A LA TOULOUSE. — Préparez une pâte feuilletée avec 500 grammes de farine, beurre et eau, en donnant 6 tours à la pâte; au dernier demi-tour, humectez la surface de la pâte, pliez-la seulement en deux pour l'abaisser de 2 centimètres d'épaisseur; posez-la sur un petit plafond; laissez-la reposer pendant quelques minutes sur glace, puis appliquez sur la surface de cette pâte un couvercle de casserole ou un patron en carton, proportionné au diamètre que doit avoir le vol-au-vent; coupez-la avec un petit couteau, en inclinant légèrement la lame en dehors; renversez vivement l'abaisse sur une place mince, sans la déformer; appuyez-la tout autour, sur son épaisseur, avec le dos du couteau pour la canneler, c'est-à-dire faire sur son épaisseur une petite empreinte verticale, de distance en distance; dorez la surface de l'abaisse, en arrêtant la dorure à quelques centimètres des bords, afin qu'elle ne coule pas contre les parois. Cernez alors l'abaisse sur le haut pour tracer le couvercle, en coupant légèrement la pâte avec la pointe du petit couteau; rayez la pâte dans le cercle tracé puis piquez son épaisseur avec une aiguille à brider; poussez aussitôt la plaque au four chaud pour cuire le vol-au-vent de belle couleur, autant que possible sans ouvrir le four que vers la fin de la cuisson. En sortant le vol-au-vent du four, ouvrez-le pour vider la caisse de toute la pâte humide et crue qu'elle contient, sans cependant trop affaiblir les parois intérieures, mais en renforçant au contraire les parties faibles avec cette même pâte molle; glissez le vol-

au-vent sur un plat; tenez-le quelques minutes à la bouche du four pour le ressuyer. Au moment de servir, emplissez le vol-au-vent avec une garniture à la Toulouse, composée avec des quenelles et des crêtes de volaille, des escalopes de foie gras, des truffes et des champignons. Dressez systématiquement cette garniture, en la masquant à mesure avec un peu de sauce Toulouse; ornez le dessus avec quelques filets-mignons bigarrés, ainsi qu'avec quelques lames de truffes; envoyez en même temps une saucière de sauce Toulouse. (*U. Dubois.*)

PIGEONS AUX PETITS POIS. — Prenez cinq pigeons tout habillés; marquez-les dans une casserole foncée de beurre, un bouquet garni et un oignon piqué de deux clous de girofle; couvrez l'estomac des pigeons de légères bardes de lard, et faites-les cuire à l'étouffade, sans que le beurre puisse frire, que les pigeons tombent à demi-glace; auparavant vous aurez passé une demi-livre de lard dessalé dans du beurre; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine; mouillez d'une cuillerée à pot de bouillon, un bouquet garni, une pincée de poivre; lorsque le lard sera cuit aux trois quarts, retirez le bouquet; ajoutez-y un litre et demi de pois fins; gros comme une muscade de sucre; vingt minutes de cuisson, dressez les pigeons, ôtez le beurre qui se trouve sur la demi-glace qu'ils ont rendue; jetez-y les pois et le lard, et masquez-en les pigeons.

Observation.— Dans un instant pressé on peut cuire les pigeons avec le lard; lorsque ce dernier sera cuit à moitié, et au bout de vingt minutes, ajoutez les pois; je préfère le premier procédé, parce que les pigeons ont toujours meilleur goût. (*Carême*).

PIGEONS A LA GAUTIER. — Ayez six ou sept de ces petits pigeons, bien égaux, lesquels ne doivent avoir que sept ou huit jours; flambez-les très légèrement; prenez

garde d'en roidir la peau; épluchez-les, coupez-leur les ongles; faites fondre ou plutôt tiédir trois quarterons de beurre très fin; ajoutez-y le jus de deux ou trois citrons et un peu de sel fin (le blanc est préférable); mettez vos pigeons dans ce beurre; faites-les revenir légèrement, sans passer votre casserole sur le charbon, afin de ne point roidir leur peau; retirez du feu votre casserole; foncez-en une autre en totalité de bardes de lard; rangez-y vos pigeons, de manière que les pattes soient au centre de la casserole; arrosez-les de la totalité de votre beurre; mouillez-les avec une poêle; si vous n'en avez pas, mettez en place un verre de vin blanc, une cuillerée à pot de consommé, un quarteron de lard râpé et un bouquet assaisonné; couvrez vos pigeons de bardes de lard et d'un rond de papier; un quart d'heure avant de servir, faites-les partir: mettez-les cuire sur la paillasse, avec un peu de feu dessous et de la cendre chaude dessus; leur cuisson faite, égouttez, dressez-les, mettez entre chacun d'eux une belle écrevisse et une belle truffe au milieu; saucez-les, soit avec une sauce verte, soit avec un beurre d'écrevisses ou bien un aspic. (*Beauvilliers.*)

PIGEONS EN RAGOUT D'ÉCREVISSES. — Après avoir échaudé et fait blanchir des pigeons, fendez-les légèrement sur le dos pour leur élargir l'estomac; mettez-les cuire dans un peu de bouillon et un verre de vin blanc, en y ajoutant un bouquet de persil, de la ciboule, clous de girofle, sel et poivre. Quand ils sont cuits, placez dans une casserole du beurre, des champignons et une douzaine d'écrevisses épluchées; passez le tout sur le feu et ajoutez-y un peu de farine; mouillez après, avec la cuisson des pigeons; laissez bouillir et réduire pendant une demi-heure, puis liez avec de la crème et des jaunes d'œufs, en ajoutant une pincée de persil haché très fin et un peu de muscade. Dressez alors les pigeons sur un plat et masquez-les avec le coulis. (*Baron Brisse.*)



Rowlandson fecit. J.N.

MADAME VERY RESTAURATEUR. PALAIS ROYAL PARIS. 1814.

PIGEONS A LA SIERRA-MORENA. — Procurez-vous quatre beaux pigeons de volière et coupez-les en quatre portions, de manière à ce que chaque membre reste adhérent à la partie du corps la plus voisine; sautez-les à l'huile fine et sur un feu tempéré; joignez-y, après quelques minutes de cuisson, des champignons tranchés, des lames de truffes noires, une pointe d'ail écrasée, du gros poivre, du sel en quantité suffisante, et finalement une demi-cuillerée de ciboulette verte et finement hachée. Lorsque ces quartiers de pigeons, ainsi que les tranches de champignons, vous paraîtront bien rissolés, vous retirerez du feu votre sautoir, dans lequel vous verserez un demi-verre de vin de Malaga. Remuez et vannez votre appareil, et puis vous garnirez avec des croûtons frits et glacés cet excellent plat d'entrée. (*Almanach Gourmand.*)

PIGEONS EN TORTUE. — On mange à Paris des pigeons pendant presque toute l'année; mais ils ne sont jamais meilleurs ni plus recherchés que dans le mois de juin ou de juillet. On dirait qu'ils tirent un nouveau lustre de leur alliance avec les petits pois. Ce qu'il y a de sûr, c'est qu'une compote de pigeons aux petits pois est un des ragoûts qui plaisent le plus généralement. On le retrouve en cette saison sur toutes les tables; et l'impatience qu'on a d'en jouir est si grande, qu'on cherche à les devancer en trompant notre sensualité par une similitude. De là sont nées ces compotes aux pointes d'asperges qui ont leur mérite, mais qui disparaissent à l'arrivée des petits pois aussi complètement que la lune au lever du soleil. Les compotes de pigeons, soit au roux, soit aux petits pois, soit aux pointes d'asperges, sont si connues, que ce serait insulter à la sagacité de nos lecteurs que d'en donner ici la recette. Celle que nous allons leur offrir, bien moins vulgaire, et vraiment distinguée, leur offrira la ressource d'une entrée digne de tenir son coin sur les tables les plus opulentes.

Ayez des concombres gros et courts; épluchez-les, et les videz; parez-les et faites-les blanchir un instant. Procurez-vous autant de pigeons que de concombres. Prenez-les fort petits; échaudez-les. Laissez le cou, la tête, les ailes et les pattes, dont vous éplucherez seulement le bout après avoir coupé le bec. Ayez autant de morceaux de rouelle de veau que de concombres; faites-les mariner dans de fines herbes; ensuite vous faites quatre trous aux concombres, et vous mettez les pigeons dedans avec un peu de farce. Il faut que la tête sorte d'environ un pouce, ainsi que les ailes et les pattes qui doivent sortir de chaque côté par les trous que vous avez faits. Posez vos concombres sur chaque fricandeau, qui doit être de la même longueur et de la même largeur que le dessous d'une tortue; faites-les cuire sur des bardes de lard au fond d'une casserole; assaisonnez à l'ordinaire; recouvrez avec des bardes de lard et de veau; mouillez avec moitié jus et moitié bouillon. Faites-les cuire à petit feu. Etant cuits, vous les égouttez et les essuyez, parce que le concombre rend toujours de l'eau. Mettez dessus une sauce à l'espagnole d'une bonne consistance. Ces pigeons, ainsi masqués, ressemblent beaucoup à une tortue, et le coup d'œil en est tout à fait singulier. (*Grimod de la Reynière*).

PIGEONS EN COMPOTE. — Ayez de même trois beaux pigeons; videz-les, flambez-les, troussez les pattes en dedans, et bridez-les si vous voulez, car cela n'est pas bien nécessaire; mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole, une cuillerée à bouche de farine, et faites un *roux*; lorsqu'il sera bien blond, jetez-y une demi-livre de petit lard coupé en morceaux, puis vos pigeons; faites bien revenir le tout dans votre roux; mouillez avec du bouillon (ne mettez pas de sel à cause du petit lard); ajoutez un peu de poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thym, laurier, deux clous de girofle; ajoutez-y quelques champignons. Ecumez votre

ragoût lorsqu'il commencera à bouillir (époque où vos pigeons sont à moitié cuits); ayez des petits oignons bien épluchés, passez-les dans du beurre, si vous voulez, jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds; égouttez-les, et jetez-les dans votre ragoût. Quand vos pigeons seront cuits, dressez-les sur un plat, ôtez le bouquet, dégraissez bien votre sauce; ayez soin qu'elle ne soit pas trop longue; mettez votre ragoût par dessus vos pigeons, et servez. (*Galais et Balaine.*)

PIGEONS A LA CRAPAUDINE (Entrée). — On fend les pigeons par le dos et on les aplatit; puis on les met dans de l'huile avec persil et ciboule hachés, sel et poivre; on les fait cuire sur le gril et on les dresse sur une sauce piquante ou sur une sauce à la tartare. (*Périgord.*)

KARI DE CHAPON A L'INDIENNE. — Dépecez un ou plusieurs jeunes chapons, faites-les dégorger vingt minutes, épongez-les bien dans un linge, assaisonnez-les, hachez quelques oignons bien fin, beurrez grassement votre casserole; couchez vos chapons les membres en dedans, ajoutez un bouquet garni, faites suer quinze minutes, jusqu'à réduction complète d'humidité, en ayant soin toutefois de ne pas laisser prendre trop de couleur à votre volaille; ajoutez ensuite des oignons hachés, que vous avez préparés, faites passer le tout à feu doux sans obtenir couleur, égouttez-les de leur graisse, ajoutez quelques cuillerées de sauce suprême; à défaut de cette sauce vous pouvez en faire une de la façon suivante: lorsque votre chapon et vos oignons seront à revenir, ajoutez dans la casserole quelques cuillerées de farine et du bon bouillon, sans que votre sauce soit consistante. Laissez cuire le tout pendant vingt minutes ou plus suivant la tendreté de votre volaille; quand la cuisson sera parfaite, faites dissoudre dans un vase quelconque deux

20

ou trois cuillerées de poudre de Kari à l'indienne, soit avec du consommé froid, soit avec de l'eau, versez cette dissolution dans votre fricassée et laissez cuire encore un moment afin qu'elle s'imprègne dans toutes les parties de votre chapon et retirez vos membres; passez la cuisson à travers une étamine, faites réduire jusqu'à consistance d'une bonne allemande, ajoutez-y un bon morceau de beurre fin, afin de corriger l'âcreté et passez après avoir goûté si c'est de bon goût, relevez bien le tout et dressez dans un grand plat à entrée.

Pendant cette préparation faites cuire à l'eau de sel seulement 500 grammes de riz Caroline, à grande eau surtout; faites-le bouillir pendant 12 à 15 minutes sans discontinuer, égouttez-le, mettez dans un plat un fort morceau de beurre fin, faites sauter votre riz et mettez-le sécher à l'étuve ou au four à température modérée, de façon à le faire bien égoutter de toutes les eaux que le riz contient et à le faire gonfler. Il doit après ces opérations se détacher grain par grain et vous le servez avec votre Kari dans un autre vase; vous pouvez aussi si cela vous plaît, passer votre riz au beurre noisette. (*Recette de M. Verdier, Maison d'Or*).

CHAPON AUX PISTACHES (Entrée). — Désossez-le entièrement et employez sa chair à faire une farce fine avec de telles choses qu'il vous plaira: il faut avoir soin que la peau n'en soit pas déchirée.

Etendez-en la peau sur une serviette; couvrez-la intérieurement d'un lit de farce, sur lequel vous sèmerez des filets de pistaches, de petit lard et de truffes, le tout coupé par petits filets et rangés côte à côte dans le chapon; recouvrez-les d'un peu de farce légèrement assaisonnée; recousez la peau du chapon de manière à lui conserver sa forme première autant qu'il sera possible; enveloppez-le dans un linge fin, bien blanc, ficelé des deux

bouts et le faites cuire à l'ordinaire dans une braisière foncée de petit lard et de bon bouillon. Etant cuit, sortez-le de son linge et le servez sur une sauce fine et bien restaurante. (*Martin*).

DINDE AUX TRUFFES. — Il faut s'y prendre quelques jours d'avance pour que votre dinde soit bonne; vous la flambez légèrement; épluchez-la bien; vous la videz par la poche; vous ôtez le bréchet; lavez et épluchez trois ou quatre livres de truffes, selon comme votre dinde est grosse; vous hachez les épluchures bien fin, ou vous les pilez; râpez ensuite deux livres de lard que vous mettez dans une casserole, une livre d'huile la meilleure, une livre de beurre fin clarifié, parce qu'autrement il donnerait un goût aigre aux truffes: il vaudrait mieux alors ne pas en mettre; vous y ajouterez vos épluchures de truffes hachées ou pilées, et vos truffes entières aussi, du sel, du gros poivre, des quatre épices, un peu de persil haché bien fin, et de l'échalote bien hachée; vous mettrez votre casserole sur le feu; lorsque votre ragoût bouillira, vous le laisserez pendant dix minutes; vous remuerez vos truffes de temps en temps; vous les placerez au frais; et quand elles seront congelées dans le corps gras, vous les mettrez dans votre dinde. Si le temps le permet, faites-la huit jours d'avance. En la mettant à la broche, vous la briderez et vous la couvrirez d'une bande de lard; vous huilerez du papier, et vous l'envelopperez; assujettissez votre dinde sur la broche, de manière qu'elle ne tourne pas, parce que vos truffes tomberaient dans la lèchefrite: une demi-heure avant de la retirer de la broche, vous ôterez le papier et vous lui ferez prendre une belle couleur. Si vous la servez pour relevé, vous hachez deux ou trois truffes que vous passerez dans un peu de beurre, et vous mettrez plein cinq cuillères à dégraisser d'espagnole et deux de consommé, un peu des quatre épices et de gros poivre; quand votre sauce sera un peu

réduite et dégraissée, vous la verserez dans une saucière; pour rôt on la sert sans sauce. (*Viard*).

DINDE DES ARTISTES. — Faites un hachis de veau, de poulet, de perdrix, si vous en avez, ajoutez-y un quart de chair à saucisses; faites cuire dans une eau bien salée où vous aurez introduit une feuille de céleri, quinze ou vingt beaux marrons de Lyon que vous pilerez et réduirez en bouillie avec votre hachis. Joignez-y un bon boudin de table, que vous hacherez avec le reste; mettez un bouquet de persil au centre de cette farce, que vous introduirez dans le ventre de votre dinde; rétrécissez autant que possible l'orifice inférieur dans lequel vous fourrerez un morceau de beurre salé et poivré; mettez votre dinde à la broche et ne l'en retirez que lorsque jailliront de son corps comme d'un volcan de petits jets de fumée qui indiqueront qu'elle est cuite à point. (*A. Dumas*).

AILERONS DE DINDON EN CHIPOLATA OU A LA FINANCIÈRE (Entrée). — Vous désossez vos ailerons et les parez vous les sautez avec un morceau de beurre sur un bon feu; vous y ajouterez ensuite une cuillerée à bouche de farine, deux cuillerées à pot de bouillon, feuille de laurier, gros poivre. Faites bien bouillir et écumez. Cela fait, coupez du petit lard en petits carrés plats; ajoutez-le aux ailerons, avec des champignons très blancs, bouquet de persil et ciboules. La cuisson presque faite, mettez dans votre ragoût que vous aurez dégraissé, vingt-quatre petits oignons bien épluchés, des marrons mondés, des saucisses longues, blanchies et liées par le milieu. La cuisson achevée, dressez vos ailerons sur le plat, ôtez de votre ragoût le bouquet et le laurier; liez-le avec des jaunes d'œufs, et le versez sur vos ailerons. (*Martin*).

DINDE EN GALANTINE. — Ayez une dinde, ou si vous l'aimez mieux, un dindon de belle grosseur et bien en

chair; désossez-le en commençant par le dos, et prenez garde d'endommager la peau; levez une partie des chairs de l'estomac et des cuisses en retranchant de celles-ci tous les nerfs qui s'y trouvent; coupez en filets la moitié de la chair que vous avez levée sur le dindon, et hachez le reste.

Prenez un morceau de rouelle de veau proportionné à la grosseur du dindon et autant de lard bien gras et bien frais; coupez-en la moitié en filets et en lardons, et hachez l'autre moitié; préparez aussi des filets de truffes et de la langue à l'écarlate; étendez la peau de dindon, la chair en dessus; couvrez-la de la farce que vous avez faite, en mêlant les viandes hachées que vous avez assaisonnées de sel, poivre et épices; sur cette couche, arrangez en les entremêlant, des filets de dindon, de veau, de lard, de truffes, de pistaches, de petits cornichons coupés en dés et de morceaux de langue à l'écarlate; recouvrez ceci d'une couche de farce; mettez encore des filets, et ainsi de suite; roulez la peau du dindon; cousez-la pour que rien ne s'en échappe. Donnez à la galantine une forme allongée; couvrez-la de bardes de lard, et enveloppez-la d'une toile claire que vous contiendrez avec une ficelle; mettez-la dans une braisière juste à sa grandeur, avec des bardes de lard dessus et dessous; ajoutez un fort jarret de veau coupé en morceaux, quatre carottes coupées, quatre oignons, dont un piqué de clous de girofle, un fort bouquet garni, sel, poivre et épices.

Pendant tous ces préparatifs, concassez la carcasse de la dinde et mettez-la dans une casserole avec deux ou trois cuillerées à pot de bouillon; faites bouillir pendant une heure; passez le jus au tamis et servez-vous en pour mouiller la galantine; ajoutez un verre de vin blanc et deux cuillerées d'eau-de-vie; faites cuire à petit feu pendant quatre heures.

Retirez la braisière du feu, et n'ôtez la galantine que lorsqu'elle est à peu près refroidie; sans cette précaution,

elle pourrait prendre une fausse couleur; passez la cuisson; si elle est trop longue faites-la réduire. Elle est à son point quand, en se refroidissant, elle se prend en gelée.

Pour que cette gelée soit limpide et bien translucide, il est indispensablement nécessaire de la clarifier. Pour cela, fouettez un blanc d'œuf et ajoutez-le à la gelée un peu plus que tiède; mêlez bien et faites chauffer; quand la gelée aura jeté quelques bouillons, passez-la à travers un tamis ou une serviette: laissez-la prendre, et servez-la autour de la galantine.

On fait de la même manière des galantines de chapons, de poulardes, faisans, lièvres, pintades, filets de biche, outardes, etc. (*Néophysiologie du goût*).

DINDON EN HÉRISSON (Entrée). — Prenez un dindon, épluchez-le, videz-le, mettez-le à la broche, enveloppé de bardes de lard et de papier; observez que la tête rentre dans le corps, de manière qu'il n'y paraisse que le bout du bec. Ayez deux ou trois douzaines de petits hâtelets, longs comme le doigt; prenez du petit lard maigre, coupez-le en petits morceaux larges comme le bout du pouce, mince comme deux lames de couteau ensemble; mettez-les ensuite dans une casserole sur un fourneau, pour en faire sortir le plus gros et la graisse; mettez-y ensuite des ris de veau; coupez comme le gros du pouce quelques champignons, quelques foies gras, persil et ciboule, fines herbes; liez-les d'une pincée de farine, et les mouillez d'un peu de jus; ensuite laissez-les refroidir. Ayez des petits hâtelets de bois longs comme le pouce, et mettez un morceau de ris de veau, un morceau de lard, un peu de champignons, jusqu'à ce que le petit hâtelet soit plein; observez qu'il faut qu'il reste du bois pour le piquer sur le dindon; ensuite trempez-les dans la sauce où ils ont été, et les panez d'une mie de pain fine, et les faites griller d'une belle couleur. Votre dindon étant cuit, dressez-le dans son plat, avec une essence par dessus; piquez vos

petits hâtelets, et servez chaudement pour entrée. (*Martin.*)

DINDONNEAU A L'ALGÉRIENNE, GROSSE PIÈCE MUNIE D'HATELETS. — Après avoir flambé votre dindonneau, vous en retirez la fourchette et le bréchet; puis vous le garnissez de farce de volaille au beurre d'écrevisses, et introduisez du beurre idem entre la peau et la chair de l'estomac, afin d'en rougir la surface; maintenant vous bridez votre dindonneau en procédant ainsi qu'il suit: passez de la ficelle d'une cuisse à l'autre, et maintenez également les ailes sur la volaille en les fixant avec la ficelle, vous prenez en passant entre les deux la peau de l'estomac. Cette opération terminée, vous abattez le bout de la cuisse deux pouces au-dessous du joint, puis vous en relevez un peu la peau, et coupez l'os à peu près de quatre lignes; coupez ensuite vos pattes en leur laissant vingt lignes de longueur; puis vous en dégarnissez le bout et le faites rentrer dans la cuisse en rabattant la peau de manière à ce que cette rajouture soit faite le mieux possible. Pour achever de brider votre volaille, vous piquez votre aiguille à brider dans le bas de la cuisse, près du sot-l'y-laisse, et dirigez votre ficelle afin que le bout de la cuisse se trouve fixé sur la volaille; rentrez ensuite le croupion dans l'intérieur du dindonneau, et passez l'aiguille à bridez à dix-huit lignes au-dessus, afin qu'il se trouve maintenu par un dernier tour de ficelle.

Votre volaille se trouvant alors entièrement bridée, vous la couvrez de lames de citron et de bardes de lard; puis vous l'emballez dans du papier huilé garni de racines préparées ainsi: émincez carottes, oignons, champignons, branches de persil; assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de macis, et un clou de girofle; le tout étant coloré blond dans le beurre, vous l'employez. Après une heure et demie de cuisson, vous débrochez votre dindonneau, le déballez, et le dressez sur un plat que vous avez garni

d'un ragoût de petites quenelles au beurre d'écrevisses, de queues idem, de champignons, de crêtes, et de rognons, le tout saucé de sauce au homard; formez autour de votre grosse pièce une bordure composée de petits poulets à la reine cuits à blanc, de truffes, de crêtes, et de boudins historiés; puis vous placez sur votre dindonneau des hâtelets garnis de truffes, de crêtes et d'écrevisses; servez à part une saucière garnie de sauce homard, et d'un peu de ragoût. (*Carême.*)

OIE EN DAUBE (Entrée). — On ne met en daube que les vieilles oies.

Videz, épluchez et flambez votre oie; troussez les pattes dans le corps; lardez-la partout avec du lard assaisonné de persil, ciboule, échalotes, demi-gousse d'ail, peu de sauge, thym, basilic, le tout haché très menu, poivre, sel, muscade râpée; passez au beurre de marrons rôtis avec un peu de sucre; remplissez-en le corps de votre volaille; cousez-en la poche; ficelez-la de peur qu'elle ne perde sa forme; mettez-la dans une terrine juste à sa grandeur, avec des bardes de lard dessus et dessous; mouillez avec de l'eau ou du bouillon et du vin blanc. Ajoutez un jarret de veau coupé en morceaux, quatre carottes, quatre oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, un panais, un bouquet garni, sel, gros poivre, épices. Faites cuire pendant trois heures à petit feu; retirez votre bête; dégraissez la cuisson; passez-la au tamis; faites-la réduire et refroidir pour qu'elle se tourne en gelée; clarifiez cette gelée avec un blanc d'œuf; dressez votre daube sur le plat avec cette gelée autour et dessus. (*Martin.*)

LA MIRIFIQUE RECETTE DU CASSOULET. — Pour faire un bon cassoulet il faut d'abord savoir faire cuire des haricots. Or aucune recette culinaire ne donne la formule magique qui permet de faire, avec les haricots les plus durs des haricots fondants. Tous les prépara-

teurs de cassoulet vous disent: faites au préalable bouillir des haricots. Hérésie: le haricot ne doit jamais bouillir, mais cuire pendant quatre heures environ dans une eau qui n'atteindra jamais l'ébullition et dissoudra ainsi complètement la pulpe du haricot, que l'ébullition durcit.

Mais dès lors qu'il s'agit de cassoulet, les haricots ne doivent pas rester plus de deux heures dans cette eau mi-bouillante, car leur cuisson s'achèvera au four, dans la compagnie des confits d'oie, des saucissons de Toulouse, des côtelettes de porc, à moins qu'on ne leur préfère les côtelettes ou le filet de mouton; parfois même, aux menus gourmets, voit-on porc ou mouton remplacé par de jeunes perdreaux accompagnés de foie gras.

Tandis que les haricots, dans leur eau mi-bouillante, poursuivent leur lente cuisson, vous laissez rissoler, dans une casserole d'office, avec de la graisse de rôti, un quartier d'oie ou de canard confit, un jambonneau, quelques côtes de porc ou de mouton, de petits saucissons. Lorsque le tout dégage un certain parfum qui indique que le rissolement est général, ajoutez-y deux oignons coupés en quatre, deux tomates dépouillées de leur peau et coupées en quatre, deux gousses d'ail, sel, poivre, demi-feuille de laurier. Laissez revenir pendant cinq minutes, ajoutez deux verres de rhum, cinq minutes encore, mettez un peu de bouillon ou d'eau chaude et un morceau de couenne; puis laissez cuire à feu doux pendant deux heures, le même temps que les haricots.

Vous prenez alors un vaste plat en terre allant au four et vous disposez dans ce plat une première couche de haricots sur laquelle vous éparpillerez le contenu de votre casserole de viandes et vous couvrez le tout avec le restant des haricots. Ceci fait, vous mettez au four, à feu très doux.

C'est ici que se place le perfectionnement qui fait de ce bon plat provincial un mets de délices; mais laissons parler l'*Almanach de Cocagne* qui, en l'an 1920, nous a

révélé le secret de ce couronnement culinaire qu'il dénomma les sept peaux de cassoulet.

Le cassoulet étant mis dans un four très doux, une première couche se forme lentement au-dessus du plat. Une fois formée, épaisse et grasse, on la brise en mélangeant cette toiture délectable à la masse du plat. On remet au four jusqu'à ce que se soit formée une seconde croûte, qu'on brisera encore et mélangera de la même façon. On poursuivra cette opération jusqu'à la septième croûte. C'est dans ces sept peaux du cassoulet que réside le secret de l'onctuosité de la préparation de cette crème de haricots au gras.

Apportez sur la table le plat sortant du four, car le cassoulet ne doit jamais être transvasé. (*Paul Laffitte*).

CUISSES D'OIE GRILLÉES A LA LYONNAISE (Entrée.) — Prenez trois ou quatre cuisses d'oies rôties ou en daube; faites-les chauffer dans leur saindoux; faites frire six gros oignons coupés en anneaux dans ce même saindoux; quand ils sont cuits et d'une belle couleur, égouttez-les ainsi que les cuisses; dressez-les sur les cuisses avec une poivrade dessous, ou toute autre sauce piquante. (*Martin*.)

OIE ROTIE A LA SAINT-MARTIN. — Remplissez une oie de Normandie bien grasse et bien blanche, avec une purée d'oignons cuits à la graisse de la lèchefrite, et dans laquelle farce d'oignons vous ajouterez le foie de l'oie haché, douze chipolatas, et quarante ou cinquante marrons rôtis ou grillés, mais bien épluchés et bien assaisonnés de sel et des quatre épices; servez-la sur une longue et large rôtie, bien imbibée de son rôtissage et légèrement assaisonnée de gros poivre et de jus de citron. C'est un gros plat de relevé qu'on mange en famille, ainsi qu'il est connu par tous les honnêtes gens qui ont conservé les

traditions de la fête Saint-Martin. (*Néophysiologie du Goût*).

AIGUILLETTES D'OIE. — Vous mettrez trois oies à la broche; quand elles seront cuites, et au moment de servir, vous couperez vos filets en longs morceaux égaux; vous prendrez le jus qu'auront jeté vos oies; vous ferez réduire de l'espagnole jusqu'à ce qu'elle soit très épaisse; vous y verserez le jus de vos oies; ajoutez un peu de zeste d'orange ou de citron, le jus de l'un ou de l'autre, un peu de gros poivre; vous ferez chauffer votre sauce sans la faire bouillir, et vous la verserez sur vos aiguillettes. (*Viard*).

COQUILLES DE FOIES GRAS. — Faites blanchir de ces foies, en raison de la quantité de coquilles que vous voulez servir; coupez-les par lames, ainsi que des truffes et des champignons: ajoutez-y persil et ciboules hachés, sel, gros poivre, un peu d'épices fines et un morceau de beurre; mettez le tout dans une casserole, et passez sur le feu, mouillez-le avec un peu de vin de Champagne et d'espagnole; faites réduire ce ragoût à courte sauce, mettez-le dans des coquilles (nommées communément pèlerines); panez-les; faites-leur prendre une belle couleur au four ou sous un four de campagne, et servez. (*Beauvilliers*).

TIMBALE DE FOIE CAMBACÉRES. — Foncer un moule à dôme, beurré, avec des anneaux de gros macaroni poché, tenu un peu ferme. Ces anneaux seront taillés d'un demi-centimètre d'épaisseur, et l'intérieur sera rempli de purée de truffe liée avec un peu de farce de volaille. Lorsque le moule est foncé, tapisser l'intérieur d'une couche de farce de volaille additionnée de purée de truffes; le mettre au four doux pendant quelques minutes pour pocher la farce. Réduire de moitié deux déci-

litres de sauce béchamel, additionnée de trois cuillerées d'essence de volaille et d'autant d'essence de truffe; mélanger à cette sauce 250 grammes de macaroni poché, divisé en tronçons de trois centimètres de longueur et environ un décilitre de purée de truffe et de purée de foie gras tirée des parures. Bien mélanger le tout.

Garnir la timbale avec ce macaroni, disposer par couches, alternées d'épaisses escalopes de foie gras poché au madère et de lames de truffe. Compléter la timbale par une couche de farce, la pocher au bain-marie en comptant 45 minutes pour un moule de la contenance d'un litre. Laisser reposer pendant quelques minutes avant de démouler, puis renverser la timbale sur un plat rond et l'entourer d'un cordon de sauce Périgueux. Servir à part une saucière de la même sauce. (*Escoffier et Gilbert.*)

MOUSSE AU FOIE GRAS. — Pilez au mortier 250 gr. de foie gras cuit au madère et refroidi; passez au tamis et déposez dans une terrine pour incorporer peu à peu, avec une cuiller en bois ou un fouet de cuisine, un verre environ, soit 2 décilitres de gelée d'aspic, celle-ci à peine tiède, c'est-à-dire presque froide; vérifiez l'assaisonnement et mélangez ensuite un quart de litre de crème que vous aurez fouettée bien ferme. Versez finalement ce mélange qui doit être bien lisse et sans grumeaux, dans un moule au fond duquel vous aurez mis une couche de gelée d'aspic. Il est facultatif de décorer ce fond avec des motifs de truffes découpés à l'emporte-pièce. Il est bien entendu que cette gelée doit être refroidie lorsque vous versez l'appareil dessus. Tenez ensuite le moule sur glace ou en lieu très frais jusqu'au moment de servir.

Pour démouler la mousse il suffira de tremper le moule 2 ou 3 secondes à peine, c'est-à-dire très lestement, dans l'eau chaude, et, après l'avoir vivement essuyé, renversez-le sur un plat recouvert d'une serviette: la mousse doit sortir sans peine. (*Reboul*).

CANETONS AUX OLIVES. — Habillez deux canetons; couvrez l'estomac de bardes de lard; marquez-les dans une casserole; mouillez d'une mirepoix, et donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez; débridez; vous aurez tourné et fait blanchir le contenu d'un bocal ordinaire d'olives les plus fraîches; après les avoir égouttées, vous les ferez mijoter dix minutes dans quatre cuillerées d'excellente espagnole parfaitement travaillée; dressez les canetons et garnissez-les des olives. (*Carême*).

CANARD A LA BROCHE (Rôt). — Plumez, videz, flambez le canard; mettez-le à la broche et arrosez-le souvent avec du bon beurre. Le canard rôti doit être servi un peu saignant; trop cuit, il perd tout son prix. Après l'avoir dressé, on l'entoure de tranches de citron. On peut, avant de mettre le canard à la broche, le farcir d'un hachis de viande bien assaisonné, de marrons ou de champignons; mais il faut avoir fait cuire au préalable ces substances, car le canard, ne devant rester à la broche que cinquante minutes au plus, elle ne pourraient pas cuire dans son corps. (*A.-B. Périgord*).

CANARDS AUX NAVETS A LA BOURGEOISE. — Prenez un ou deux canards, videz-les, flambez-les, refaites-leur les pattes, coupez-en les bouts et les ailes bien près du corps, ainsi que le cou; épluchez-les, retroussez-les en poule, les pattes en dedans; mettez du beurre dans une casserole, faites-y revenir vos canards; ayez soin de les retourner; faites-leur prendre une belle couleur, retirez-les de la casserole: pour les garnir, vous aurez apprêté une quantité suffisante de petits navets, soit coupés au vide-pommes, soit tournés au couteau et tous égaux; faites-les roussir dans le beurre de vos canards: lorsqu'ils seront d'une belle couleur, égouttez-les, faites un petit roux; délayez avec du bouillon, sinon, avec de l'eau; prenez garde que votre sauce ne soit grumeleuse; mettez-y

sel, poivre, un bouquet de persil et ciboules, assaisonné d'une demi-gousse d'ail et d'une feuille de laurier; trempez vos canards dans cette sauce et faites-les cuire; quand ils seront à moitié de leur cuisson, joignez-y vos navets; laissez-les mijoter; ayez soin de retourner vos canards de temps en temps, sans écraser les navets: la cuisson achevée, dégraissez votre ragoût, dressez vos canards, masquez-les de ce ragoût, et servez. (*Beauvilliers*).

CIVET DE CANARD. — Pour huit personnes, prenez: 1 canard rouennais fraîchement étouffé, 3 foies de canard supplémentaires, 1 litre de bon vin rouge, 250 gr. de bouillon, 250 gr. de poitrine de porc, 250 gr. de champignons de couche, 125 gr. de beurre, 100 gr. de sang de lapin, 50 gr. de fine champagne, 20 gr. de farine, 5 gr. de sel gris, 1 gr. d'un mélange de serpolet, origan, sariette et hysope en poudre, en parties égales, 50 centigrammes de quatre épices, 20 petits oignons, 4 échalotes, 1 bouquet garni.

Découpez le canard, recueillez le sang. Pilez le foie de canard et les 3 foies supplémentaires avec le sang du canard et le sang de lapin. Faites revenir les morceaux de canard et la poitrine de porc coupée en morceaux dans une casserole avec du beurre. Lorsque la viande est dorée, retirez-la, faites blondir les oignons, retirez-les aussi, puis mettez la farine, laissez roussir, mouillez avec le bouillon, le vin, la fine champagne, remettez le canard, le porc, les oignons, ajoutez le bouquet, les échalotes, les aromates, les épices, le sel, le poivre, et laissez cuire à petit feu pendant deux heures au moins. Passez alors la sauce, dégraissez-la à fond, mettez les champignons pelés et continuez la cuisson pendant une demi-heure. Ajoutez enfin les foies pilés avec le sang, donnez un léger bouillon, dressez et servez.

Ce plat est absolument remarquable. En été, quand le gibier fait défaut, il est une véritable consolation pour

l'amateur. Délicieux le jour même, il est peut-être encore mieux réchauffé le lendemain au bain-marie. (*Ali-bab.*)

LE CANARD A LA MANTOUANE. — Dans un vase en porcelaine empli de très bon porto rouge et clos hermétiquement, faites mariner pendant 36 heures 24 figues confites choisies parmi les plus belles. Ce temps écoulé, cuisez au beurre un canard nantais bridé en entrée, puis après quinze minutes de cuisson, arosez-le avec le porto des figues. Vous continuerez à l'arroser à intervalles rapprochés jusqu'à ce qu'ait été utilisé tout le vin.

Entourez alors la bête de vos figues, et versez sur le tout un succulent fonds de veau légèrement lié. Faites cuire à l'étouffée pendant 45 minutes, sans interrompre l'arrosage.

Vous dresserez ensuite le canard sur un plat rond au milieu des figues répandant sur lui le fonds dégraissé qui sera onctueux et fin. (*E. Nignon.*)

LE CANETON DE ROUEN A LA PRESSE. — Cuisez 20 minutes au four ou à la broche, un beau caneton de Rouen bridé en rôti.

Dans un plat long et légèrement creux, faites réduire pendant ce temps, le quart d'une bouteille de moulin-à-vent ou d'autre bon vin rouge, épicé de sel et de poivre au moulin. Quand ce vin sera complètement réduit et formera glace, vous y ajouterez un verre à madère d'eau-de-vie, puis vous flamberez et réduirez à sec et laisserez refroidir tout à fait. Passez alors à travers un tamis en fer les foies de 4 canards ou de 5 poulardes, mettez-les sur le plat et travaillez-les avec la moitié de leur volume de beurre frais.

Levez ensuite les cuisses du canard, ciselez-les, assaisonnez-les de sel et de poivre, et portez-les à griller, avec les ailes dépouillées de leur peau. Taillez des aiguillettes, que vous disposerez sur un plat long, en plaçant à

chaque bout une cuisse et tenez au chaud. Enlevez le croupion du canard, séparez en trois la carcasse et la pressez pour en extraire le sang que vous ferez couler sur les foies. Allumez alors le réchaud, puis remuez cette sauce à la fourchette et liez-la. Sitôt prise (le goût de poivre devra se faire sentir légèrement), ajoutez toutes les larmes d'un demi-citron; nappez les aiguillettes, chauffez le tout et servez sans retard.

Toutes ces opérations devront se faire dans la salle à manger. (*E. Nignon.*)

VIII.

LE GIBIER.

LE GIBIER A POIL.

ROUELLES DE CERF A LA SAINT-HUBERT. — Coupez de la chair de cerf en gros morceaux, que vous piquerez de gros lard assaisonné. Passez à la casserole avec du lard fondu; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin rouge; mettez sel, gros poivre, laurier, citron vert, bouquet garni. Faites cuire à petit feu et liez avec un roux, auquel vous ajouterez du sucre, des cornichons coupés et des pruneaux de Tours que vous y ferez cuire.

Ce mets est tout simplement une entrée princière. (*Lettres Gourmandes.*)

QUARTIER DE CHEVREUIL A LA BROCHE (Rôt). — Piquez votre quartier de petit lard, après avoir levé la première peau, et celle de l'extérieur de la cuisse, mettez-le dans une marinade de vinaigre, eau, oignons coupés en tranches, thym, laurier, basilic, persil, ail et sel; ne le retirez qu'au bout de quatre jours; égouttez-le, enveloppez-le d'un papier beurré, et le mettez à la broche. Aux trois quarts de la cuisson, ôtez le papier; faites prendre couleur à votre pièce, et la servez avec une sauce poivrade. (*Martin*).

CHEVREUIL EN DAUBE (Entrée). — Faites mariner un quartier de chevreuil dans l'huile avec poivre, sel, oignons, fines herbes, thym, laurier, pendant quatre ou cinq heures; faites-le cuire ensuite dans une bonne braise, et servez-le sur un fonds de cuisson réduit. (*A.-B. Périgord.*)

FILETS DE CHEVREUIL A L'ITALIENNE. — Préparez une farce à quenelle de gibier. Avec le tiers de cette

farce, masquez le fond d'un plat d'entrée d'une couche ayant une épaisseur d'un centimètre et demi, en lui donnant la forme d'un anneau plat. Lissez-la bien avec une cuiller trempée à l'eau chaude; puis, poussez le restant de la farce dans une petite poche à douille, et poussez tout autour de l'anneau, sur le fond du plat, de grosses perles en farce, superposées et se terminant en pointe. Masquez avec un papier beurré, et tenez au frais. Faites pocher la farce à la bouche du four, 10 minutes seulement avant de servir. — Parez une demi-selle de chevreuil fraîche, sans détacher le filet de la charpente osseuse; piquez-la avec du lard et faites-la rôtir au four ou à la broche. Quand le filet est à point, découpez-le en biais, en tranches peu épaisses et allongées; dressez-le ensuite en couronne sur l'anneau en farce, en régularisant cette couronne; glacez-le, et garnissez le creux de la couronne avec une garniture d'olives sans noyaux, blanchies; masquez les olives et les perles en farce avec une bonne espagnole réduite avec du vin et avec quelques cuillerées de fumet de chevreuil, tiré avec les parures; envoyez en même temps une saucière de cette sauce.

Cette entrée, facile à dresser, et pouvant être dressée d'avance, sans en souffrir, convient parfaitement pour être admise dans le cadre d'un dîner nombreux, où il est prudent de n'admettre que des entrées dont l'apprêt n'est ni minutieux ni compliqué. (*U. Dubois.*)

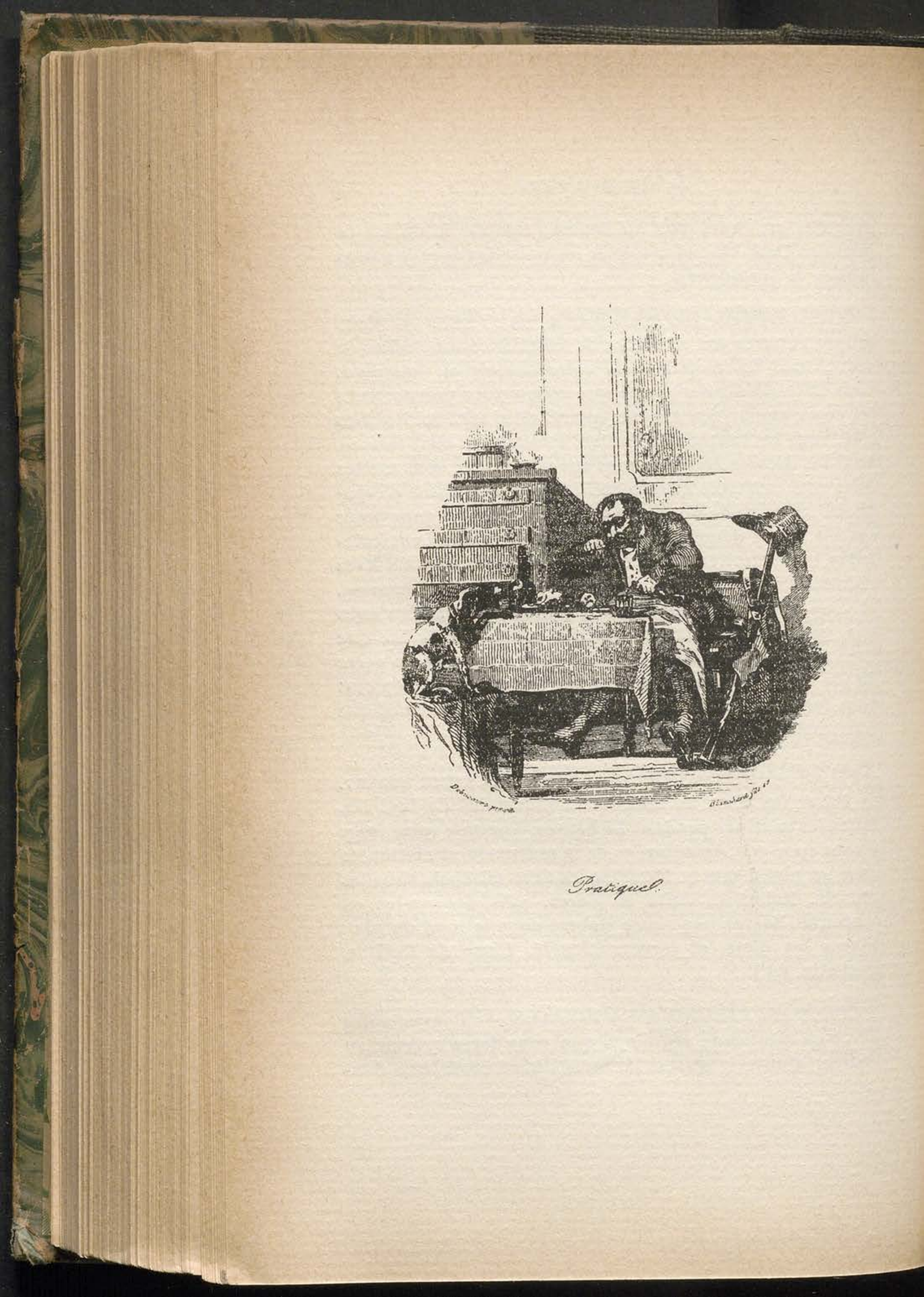
COTELETTES DE MARCASSIN A LA MOLDAVE. — Faire sauter les côtelettes selon la méthode ordinaire. Les saupoudrer pendant la cuisson d'une cuillerée d'oignons hachés préalablement fondus au beurre. Déglacer de deux cuillerées de verjus et mouiller de deux ou trois décilitres de sauce poivrade. Faire bouillir quelques instants, ajouter une cuillerée de fenouil haché et une cuillerée de câpres. Dresser les côtelettes en turban en les alternant

avec des croûtons frits au beurre; remplir le milieu de pommes Dauphine et masquer les noisettes avec la sauce. (*Salles et Montagné*).

COTELETTES DE SANGLIER SAUTÉES. — Vous coupez et parez vos côtelettes de sanglier comme celles de veau; vous les mettez dans votre sautoir ou tourtière; vous faites tiédir du beurre que vous versez dessus; vous les posez sur un feu ardent; quand elles sont roides d'un côté, vous les tournez de l'autre; lorsqu'elles sont fermes, vous les dressez en couronnes sur votre plat; vous mettez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole, un verre de vin blanc que vous verserez dans votre sautoir. Pour détacher la glace qu'ont produit vos côtelettes, vous mettrez ce vin dans votre sauce que vous ferez réduire à moitié; vous passerez votre sauce à l'étamine, et vous la verserez sur vos côtelettes: si vous n'en avez pas, vous mettrez une cuillerée à bouche de farine que vous mêlerez dans votre sautoir; vous y mettrez un verre de vin blanc, du sel, du poivre, un peu des quatre épices; vous ferez jeter deux ou trois bouillons à votre sauce que vous mettrez sur les côtelettes. (*Viard.*)

FILETS-MIGNONS DE SANGLIER A LA SAUCE ROBERT. — Parez les filets de sanglier et piquez-les de lard fin, faites-les mariner pendant 24 heures. Lorsque vous aurez à vous en servir, égouttez-les de la marinade, et mettez-les dans un plat à sauter. Mouillez-les avec mirepoix sans les couvrir. Faites-les cuire et glacer, puis dressez-les en couronne. Servez une sauce Robert dans le fond du plat. Glacez les filets, et servez. (*Gouffé, Livre de Cuisine.* Hachette, éd.).

CIVET DE LIÈVRE A LA ROYALE. — Coupez votre lièvre en morceaux réguliers, que vous ferez revenir au beurre; ajoutez-y quand ils seront bien dorés une dou-



Pratique.

zaine de petits morceaux de lard de poitrine et trois oignons moyens. Ajoutez encore 5 gousses d'ail écrasées. Mouillez d'assez de Mâcon rouge et de bouillon de bœuf pour en couvrir entièrement les chairs. Assaisonnez de thym, de laurier, de douze échalotes et d'un bouquet garni de persil. Puis, à feu doux, faites cuire pendant 3 heures.

Enlevez alors les morceaux de lièvre; placez-les dans un pot à tripes bas, avec le lard, 24 beaux champignons, 6 autres gousses d'ail et 24 échalotes émincées. Passez la sauce par-dessus, et pendant 6 heures, faites cuire encore votre civet dans un four de campagne où vous l'enfermerez hermétiquement.

Il faut que la viande soit très fondante. Quant à la sauce, vous la licrez avec le sang du lièvre et le foie finement haché. (*E. Nignon.*)

COTELETTES DE LIÈVRE A LA MELVILLE. — Dépouillez et videz deux lièvres dont vous conserverez le sang. Enfoncez le couteau le long de l'épine du dos jusqu'à la cuisse et alors glissant les doigts entre les os et le filet, détachez le filet sans cependant séparer de la cuisse la partie, c'est-à-dire le gros bout qui y tient; passez la pointe du couteau sur cette partie, en appuyant le pouce sur la peau nerveuse, et faites comme si vous tiriez à vous le filet, la peau nerveuse reste et le filet se trouve aussi détaché et paré tout à la fois. Lorsque vous avez levé de cette manière les quatre filets, vous les étendez sur une table, et vous les partagez chacun en trois morceaux; vous les coupez en biais, de telle sorte qu'ils aient un gros bout et un bout plus fin et plus allongé; vous les aplatissez bien légèrement et vous les parez en leur donnant la forme de côtelettes, ce qui est facile puisqu'ils sont coupés en biais.

Prenez alors le petit os qui se trouve dans l'aileron des poulets, taillez-le en pointe par un bout et faites-le entrer

dans la côtelette. Faute d'os de poulet, servez-vous de petits os qui sont sur les côtes du lièvre et qui imitent assez bien les véritables os des côtelettes de mouton ou d'agneau.

Les côtelettes de lièvre ainsi préparées, assaisonnez-les de poivre et de sel, passez légèrement sur chacune d'elles un pinceau de plumes trempé dans un jaune d'œuf battu; panez-les de mie très fine. Ayez du beurre fondu très chaud; trempez-y les côtelettes, panez-les une seconde fois, passez légèrement dessus la lame d'un couteau pour les lisser; mettez du beurre fondu dans un plat à sauter; placez-y les côtelettes de lièvre et faites-les sauter comme des côtelettes ordinaires.

La sauce qui convient à ces côtelettes ainsi préparées se fait de la manière suivante: foncez une casserole avec des tranches d'oignons et des lames de carottes; prenez les débris sur lesquels vous avez levé les filets, divisez avec le couperet les morceaux qui seraient trop gras, et mettez-les dans la casserole. Mouillez d'un verre de vin blanc et ajoutez une gousse d'ail, deux clous de girofle et un bouquet garni; faites suer le tout, quand il ne reste plus de mouillement, vous y versez une cuillerée à pot de bouillon pour obtenir l'essence qui s'est formée et que vous passez à travers un tamis après une demi-heure de cuisson, si vous avez de l'espagnole vous la travaillez avec cette essence; si vous n'en avez pas, vous mouillez un peu les débris et vous faites un petit roux. Au moment de servir, vous liez l'une ou l'autre sauce avec le sang que vous avez mis en réserve.

(Recette empruntée à *M. Legogué,* ancien chef de cuisine de lord Melville, ministre de la marine anglaise).

ESCALOPES DE LIÈVRES AUX TRUFFES. — Prenez les filets de deux lièvres bien frais, escalopez-les, marquez-les dans deux plats à sauter très beurrés, et jetez dessus une livre de truffes également escalopées; couvrez

le tout de beurre fin fondu mais sans être clarifié, et d'un rond de papier; levez les noix des cuisses, marquez-les avec une mirepoix dans une caisse, faites cuire sur le gril pendant vingt minutes, sautez les rognons et les filets-mignons: ces noix, ces filets et ces rognons serviront à faire des croquettes pour la garniture de votre escalope; vous donnerez à ces croquettes la forme d'un cœur. Marquez les débris des lièvres dans une casserole avec carottes, oignons, bouquet garni, les parures des truffes, un morceau de jambon dessalé, un verre de vin de Madère et de consommé; mouillez juste pour qu'après la cuisson de ces débris ce fonds n'ait pas besoin de réduction, avant de l'incorporer dans l'espagnole avec laquelle vous saucerez votre entrée. Au moment de servir, sautez les escalopes de lièvres, égouttez le beurre, mêlez-y quelques cuillerées de l'espagnole travaillée comme je viens de le dire, faites frire les croquettes de belle couleur, dressez-les en turban autour de l'escalope, et masquez cette dernière du reste de l'espagnole. (*Carême*).

LEVRAUT A L'ANGLAISE. — Ayez un levraut tendre, dépouillez-le, sans lui couper les pattes; au contraire, dépouillez-les toutes les quatre le mieux possible ; laissez-lui ses ongles; et pour qu'il reste en son entier, échaudez-lui les oreilles comme on échaude celles à un cochon de lait; faites-lui pour le vider, une petite ouverture, retirez-lui les poumons et le sang, passez votre doigt entre les quasis; prenez le foie, ôtez-en l'amer, hachez-le très menu; faites une panade un peu desséchée avec de la crème, pilez-la avec votre foie; mettez autant de beurre qu'il y a de panade, quatre jaunes d'œufs crus, sel, poivre et fines épices ; coupez un gros oignon en très petits dés; passez-le dans du beurre ; faites-le cuire à blanc ; ôtez votre pilon et joignez cet oignon à votre farce, en le mettant avec une cuiller ; ajoutez-y une pincée de petite sauge, que vous aurez passée au tamis; mêlez le

tout et incorporez-y le sang de votre levraut; faites l'essai de cette farce; goûtez si elle est d'un bon goût; remplissez-en le corps de votre levraut, cousez-le; cassez-y les os des cuisses, et ramenez-lui les pattes de derrière sous le ventre, où vous les fixerez ; donnez l'attitude aux pattes de devant, ainsi qu'à la tête de votre lièvre, comme s'il était au gîte ; mettez-le à la broche, en lui conservant cette position ; bardez-le, enveloppez-le de papier ; faites-le cuire environ cinq quarts d'heure ; avant de le retirer du feu, ôtez-lui le papier : si c'est pour servir à des Anglais, supprimez-en le lard, et servez-le avec une saucière remplie de gelée de groseilles. (*Beauvilliers.*)

LIÈVRE A LA SAINT-DENIS. — Quand vous avez dépouillé votre lièvre, videz-le et faites-lui au ventre un trou le plus petit possible; vous lui coupez la tête; vous assaisonnez des moyens lardons pour piquer les filets et les cuisses; vous le mettrez mariner pendant deux ou trois jours avec du sel, du poivre fin, du persil en branches, du thym, du laurier, des ciboules entières, deux oignons coupés en tranches : quand vous voulez vous en servir, vous hacherez le foie bien fin; mettez aussi gros de lard que de foie gras, que vous hacherez ensemble; joignez-y un peu de sel, un peu d'aromates pilés, un peu de gros poivre; vous mettrez cette farce avec deux fois autant de farce à quenelles, que vous mêlerez avec celle de foie; ajoutez trois jaunes d'œufs, le tout bien mêlé; vous le mettrez dans le corps du lièvre ; vous coudrez les peaux du ventre, afin que la farce n'en sorte pas; vous placerez des bardes de lard dans une braisière, et votre lièvre dessus; vous le couvrirez de bardes de lard; vous mettrez à l'entour quelques tranches de veau, deux carottes coupées en tranches, trois oignons, un bouquet de persil et ciboules, du thym, du laurier, deux clous de girofle, une bouteille de bon vin blanc, un peu de sel; vous

ferez mijoter votre lièvre pendant deux heures ou plus s'il est dur: au moment de servir, vous l'égoutterez; vous le glacerez; vous ferez réduire le mouillement dans lequel a cuit votre lièvre: quand il sera presque à glace, vous y mettrez plein deux cuillères à dégraisser d'espagnole; vous mettrez votre lièvre sur un plat, et votre sauce dessous: en cas qu'elle soit trop assaisonnée, vous y mettrez gros comme un œuf de beurre et un jus de citron; si vous n'avez pas d'espagnole, vous ferez un roux léger, que vous tremperez avec le mouillement dans lequel aura cuit votre lièvre; il faut que votre sauce soit fort longue, afin de pouvoir la faire réduire à plus de moitié: au moment de la servir, vous la passerez à l'étamine; voyez si elle est d'un bon sel. Vous pouvez envelopper ce lièvre de bardes de lard, de papier beurré et le mettre à la broche; vous servirez dessous une poivrade. (*Viard*).

LIÈVRE A LA CUILLER. — On ne prend que le râble, on le met dans la casserole, on l'assaisonne comme pour faire un bœuf à la mode. Dès qu'il est en pleine ébullition, après une demi-heure environ, il faut verser le tout dans une boîte en fer blanc qui se ferme hermétiquement, on l'enveloppe dans une mauvaise couverture de laine. Après trois heures de cet état, le lièvre est admirablement cuit, il est tendre, très parfumé; on le mangerait à la cuillère. Lorsqu'on ouvre la boîte, on y trouve encore environ 60 degrés de chaleur. (*La-Rue.*)

PATÉ DE LIÈVRE A LA DURAND. — Pesez une livre de viande de lièvre, une livre de viande de porc ou de sous-filet de bœuf; pesez aussi une livre 4 onces de lard; hachez le tout ensemble et pilez-le parfaitement. Vous y joindrez 3 gros de sel-épice, à raison d'un gros et demi par livre de viande; pour l'entier assaisonnement; lorsque ces objets seront bien pilés, coupez en dés 10 onces de lard, 6 onces de jambon et une livre 8 onces de truffes;

amalgamez le tout avec la viande. Foncez une casserole, après avoir passé un peu de beurre à l'intérieur avec de la pâte demi-feuilletage, remplissez-la avec la farce de lièvre et couvrez avec une abaisse ; vous souderez les bords de la pâte en la repliant en forme d'ourlet; vous pratiquerez un trou au milieu du couvercle, et exposerez la pièce au four, quinze minutes après la chaleur primitive. Le temps voulu pour la cuisson est de 3 heures pour un gros pâté et de 2 heures pour un petit; ce temps écoulé vous le laisserez refroidir dans la casserole ou le moule; quand vous voudrez l'ôter, vous exposerez l'usine qui le contient sur des cendres rouges pour pouvoir le détacher, et vous le renverserez sur le plat. (*Cuisinier Durand.*)

LAPEREAU A LA SAINT-LAMBERT (Entrée). — Dépecez un lapereau et faites-le cuire dans du consommé avec carottes, oignons, navets, céleri, bouquet garni, sel, épices. Le lapereau étant cuit, retirez-le, faites une purée avec les légumes qui ont cuit en même temps que lui; mouillez la purée avec une partie du fonds de cuisson. Dressez le lapereau, et versez cette purée dessus. (*A.-B. Périgord.*)

BLANQUETTE DE LAPEREAU A LA ZINGARA OU SINGARA. — Détaillez votre lapereau, mettez-le à dégorger dans l'eau fraîche pendant un quart d'heure, mettez-le blanchir, écumez-le, rafraîchissez-le, remettez-le au feu avec du bouillon blanc, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni et une carotte coupée en quatre, écumez-le à nouveau, laissez-le cuire vingt minutes, ajoutez une poignée de riz et une pincée de safran en poudre; laissez bien crever votre riz et, dès que votre lapin est cuit, enlevez le bouquet garni, les carottes, l'oignon. Dressez votre lapereau, couvrez-le de riz, unissez celui-ci, versez un filet de demi-glace à l'entour et servez. On peut servir le lapereau à la singara en caisse dans une bordure de

farce; mais généralement, dans ce dernier cas, on lie la sauce de la blanquette, avec un ou deux jaunes d'œufs, après en avoir fait un petit velouté, car le singara au riz est plutôt un espèce de kari qu'une blanquette à proprement parler et dans tous les cas c'est un mets turc estimé de ces derniers. (*Garlin.*)

SAUTÉ OU ESCALOPES DE LAPEREAUX. — Prenez deux bons lapereaux, dépouillez-les, levez-en les filets; prenez la chair des cuisses, ôtez les filets-mignons et les rognons; supprimez les nerfs et les peaux de ces chairs; coupez-les en petits morceaux d'égale grosseur, aplatissez-les avec le manche de votre couteau, que vous tremperez dans l'eau; parez-les; faites fondre du beurre dans une sauteuse, arrangez-y vos escalopes les unes après les autres; saupoudrez-les légèrement d'un peu de sel et de gros poivre; mettez dessus un peu de beurre fondu; couvrez-les d'un rond de papier, et laissez-les ainsi jusqu'au moment de servir; coupez vos carcasses de lapereaux par morceaux, mettez-les dans une petite marmite, avec une carotte, deux oignons, dont un piqué d'un clou de girofle, un bouquet de persil et de ciboules, une feuille de laurier, une lame de jambon et quelques débris de veau; mouillez tout cela avec du consommé, faites-le bouillir, écumez-le, et laissez-le cuire environ une heure; dégraissez ce consommé, et passez au tamis ; faites-le réduire aux trois quarts; ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite; faites réduire de nouveau votre sauce, en la travaillant à consistance d'une demi-glace; au moment de servir, sautez vos escalopes; faites-les roidir des deux côtés; égouttez-en le beurre, en conservant leur jus; mettez-les dans votre sauce, sautez-les; mettez-y un pain de beurre; dressez-les dans un plat auquel vous aurez fait un bord, et servez.

Vous pouvez dans la saison, couper des truffes en liards, les passer dans du beurre, les égoutter, et au mo-

ment de servir les sauter avec vos escalopes; de plus, vous pouvez employer des concombres. (*Beauvilliers*).

FILETS DE LAPEREAUX A LA MILANAISE. — Trempez dans de la sauce espagnole 12 filets de lapereaux que vous aurez dénervés et battus avec le manche de votre couteau; panez-les avec moitié pain et moitié parmesan râpé; trempez-les dans des œufs battus comme pour faire une omelette, et panez-les de nouveau; après leur avoir donné une belle forme, et les avoir assaisonnés de sel et gros poivre, faites-les frire dans un sautoir avec du beurre clarifié; dressez en couronne et servez avec sauce tomate. (*Angelo*).

LAPEREAUX A LA BAYONNAISE. — Coupez en morceaux des lapereaux rôtis sans avoir été piqués, et faites-les sauter à froid dans de l'huile et du vinaigre, sel, poivre et ravigote écrasée. Dressez ces morceaux sur un plat; masquez-les avec une bayonnaise. Décorez cette bayonnaise avec des câpres, des anchois, des cornichons, et entourez le tout d'un cordon de gelée bien transparente. (*Néophysiologie du goût*).

GIBELOTTE DE LAPEREAUX. — Prenez deux lapereaux, et lorsqu'ils seront dépouillés et vidés, coupez-les en morceaux d'égale grosseur, afin qu'ils puissent bien cuire en même temps; mettez ensuite dans une casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée et demie de farine, et faites un roux; lorsqu'il commencera à devenir blond, jetez-y une demi-livre de petit lard coupé en dés; remuez fortement l'un et l'autre jusqu'à ce que le tout soit très blond; mettez-y vos morceaux de lapereaux pour les faire bien revenir; mouillez votre ragoût avec deux tiers de vin blanc et un tiers de bouillon, en remuant toujours jusqu'à ce qu'il bouille; ajoutez à cela des champignons entiers, un bouquet garni de persil, de

ciboules, une demi-feuille de laurier, un peu de thym et trois clous de girofle. Faites cuire ce ragoût sur un feu un peu vif (mettez très peu de sel et un peu de poivre), et lorsqu'il sera aux deux tiers cuit, ajoutez-y une moyenne anguille, coupée en six ou sept tronçons, auxquels vous mêlerez une vingtaine de petits oignons que vous aurez préalablement passés dans du beurre. Lorsque le tout sera cuit, dégraissez bien la sauce, en ayant soin de ne la laisser ni trop longue ni trop liée. Voyez si l'assaisonnement est bon; retirez le bouquet, arrangez bien vos morceaux de lapereaux et d'anguille sur un plat, versez votre ragoût par-dessus, et servez bien chaud. (*Gastronome français.*)

PAIN DE LAPEREAUX A LA FINANCIÈRE. — Prenez la chair de quatre lapereaux, extirpez avec soin tous les filaments nerveux; coupez cette chair en dés avec un tiers de lard gras dessalé; mettez le tout dans un plat à sauter où vous aurez fait fondre un quart de beurre fin; ajoutez persil, truffes et champignons hachés, sel, poivre, muscade, une pincée d'épices; passez sur un feu vif à l'aide de la cuiller de bois; lorsque tout sera parfaitement passé, mettez sur un plat de terre, et laissez refroidir; puis ensuite hachez très fin; pilez et passez au tamis à quenelles; ajoutez sur la quantité de farce que vous aurez, un tiers de panade bien desséchée; mêlez ces deux parties en pilant longtemps pour qu'elles ne fassent qu'un seul corps; puis ajoutez deux par deux, et toujours en pilant, douze jaunes d'œufs très frais et quatre cuillerées à dégraisser d'une espagnole réduite et travaillée au fumet de lapereaux; ayez un moule d'entrée uni et à puits; beurrez-le; foncez le fond d'une couronne de truffes coupées en rond, puis le tour du moule en carrés de truffes, pour former le damier avec la chair; emplissez le moule de la farce en prenant la précaution de ne pas déranger les truffes; couvrez les truffes de bardes

de lard et d'un rond de papier; une heure et demie avant de servir, mettez au bain-marie; couvrez la casserole d'un couvercle, feu dessus et dessous; surtout que l'eau n'entre pas en ébullition; un peu avant de servir, renversez le moule sur un couvercle pour en faire sortir l'eau donnée par la vapeur; puis, glissez sur le plat; enlevez le moule; glacez le pain de lapereaux; mettez dans le puits un ragoût composé de rognons de coq, de truffes tournées en olives, de champignons, et saucez le tout d'une financière brune. (*Carême.*)

LAPIN EN TERRINE. — Après avoir vidé et dépouillé un lapin de garenne, découpez-le en morceaux réguliers que vous assaisonnez de sel, de poivre et d'un rien de muscade râpée. Arrangez ces morceaux ainsi préparés dans une terrine allant au feu en ayant soin de mettre entre chaque couche, passablement de champignons hachés ainsi qu'un peu d'échalote et de persil également hachés. Une ou deux truffes aussi feront très bien dans ce mélange. Vous aurez mis au fond de la terrine, ne l'oubliez pas, un brin de thym et de laurier. La poitrine, la tête fendue en deux seront placées à la partie supérieure avec un morceau de beurre fin, protégeant ainsi en cas d'un coup de feu, les morceaux succulents du dessous.

Arrosez d'une demi-cuillerée de cognac, de deux ou trois de vin blanc, recouvrez de bardes de lard et mettez la terrine au four — four assez chaud — après l'avoir coiffée de son couvercle.

Cuisson: une heure et demie à deux heures.

Servez dans la terrine et surtout n'enlevez pas le couvercle d'avance.

Se sert chaud ou froid. (*Ch. Néraud.*)

LE GIBIER A PLUME.

ALOUETTES EN NID. — Ayez un pain blanc rond dont vous ôterez toute la mie; enduisez l'intérieur de farce et d'un bon salpicon; désossez une douzaine d'alouettes, farcissez-les de salpicon, rangez-les dans le pain, les recouvrant de leurs bardes de lard et laissant sortir les têtes par l'ouverture du milieu; soumettez un instant au four; saucez d'une espagnole et servez. On peut présenter de la même manière les cailles, les grives et les bécassines, etc. (*Durand.*)

ALOUETTES EN COQUE. — Vous faites cuire vos alouettes à la braise, c'est-à-dire à petit feu entre bardes de lard, tranches de citron, vin de Champagne, un bouquet de fines herbes, peu de consommé.

Vous les faites entrer dans des coquilles d'œufs avec un peu de ragoût de salpicon; vous les versez dans une serviette comme des œufs frais. (*L'Art d'accommoder le Gibier*).

BÉCASSES AUX HUITRES. — On farcit ces bécasses avec tout ce qu'elles ont dans le corps; on y joint une demi-douzaine d'huîtres blanchies dans leur eau et hachées très-fin. Puis on met à la broche. Ensuite on place dans une casserole une bonne tranche de jambon, quelques champignons, quelques zestes de racines, deux pains de beurre, un bouquet garni. On passe sur le feu, on poudre de farine, on mouille avec du consommé et un bon verre de vin de Champagne. Après avoir fait bouillir une demi-heure, on ôte le jambon et le bouquet, et on ne laisse que la sauce, qu'on fait réduire très courte. Alors

on y met trois douzaines d'huitres qu'on a blanchies dans leur eau et qu'on a égouttées; on ajoute une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème; l'on fait lier sans bouillir. On verse sur ces bécasses avec un peu de gros poivre. (*Lettres Gourmandes*).

BÉCASSES BRULÉES AU RHUM A LA BACQUAISE. — Les bécasses après avoir été dressées comme il convient, embrochées sous les ailes afin de ne pas léser les intestins, sont placées devant un feu assez vif. La viande de ces oiseaux, de même que celle des palombes, a besoin d'être saisie si l'on veut qu'elle conserve son fumet.

Dans la lèchefrite qui doit recevoir le jus, vous placez une rôtie de pain fortement frottée d'ail; cette rôtie, manière d'éponge, boit les déjections et le jus de l'animal.

Les bécasses cuites à point, la chair doit être légèrement rouge; on les livre au dépeceur, qui, après avoir enlevé délicatement les quatre membres, retire avec une petite cuiller tout l'intérieur; il cherche soigneusement le fiel afin de l'ôter, et ayant écrasé avec le dos d'une fourchette les intestins dans un plat creux, il les étend sur la rôtie, poivre, sale, et vide sur le tout un bon verre de vieux rhum. Aussitôt la liqueur enflammée, pendant que l'opérateur agite d'une main le rhum avec la cuiller afin d'augmenter la violence de la flamme, de l'autre main, armée de la fourchette, il prend et promène chaque morceau de gibier sur la flamme bleuâtre.

Le sacrifice accompli, la rôtie divisée, placée sous chaque quartier, est aussitôt passée aux gourmets qui se disputent les dernières gouttes de cette sauce merveilleuse.

C'est un mets on ne peut plus délicat et savoureux. (*Brillat-Savarin*).

BÉCASSES A LA MONACO. — Videz 5 bécasses; supprimez le gésier des intestins, et faites revenir ceux-ci

avec du lard râpé, quelques foies de volailles et deux cuillerées de fines herbes; quand ils ont réduit leur humidité, saupoudrez-les avec une poignée de panure; mouillez avec 2 cuillerées d'espagnole et un peu de glace fondue; donnez un seul bouillon à l'appareil; pilez-le et passez-le au tamis; mêlez alors à cette purée 2 cuillerées de truffes blanches du Piémont, préalablement hachées. Avec cette purée, garnissez 14 croûtons de pain coupés en demi-cœur, cernés, frits en beurre et légèrement vidés. Bardez les bécasses; traversez-les avec une brochette, et faites-les rôtir à feu vif, un quart d'heure avant de servir. Débrochez-les; prenez-en seulement l'estomac, découpez-les chacune en trois parties, et dressez celles-ci en buisson sur une couche de farce pochée; saucez légèrement les bécasses avec une espagnole réduite au fumet de gibier, entourez-les avec les croûtons glacés et chauffés à la bouche du four; envoyez en même temps une saucière de la même sauce. (*U. Dubois.*)

BÉCASSE AU VIN DE CHAMPAGNE. — Laissez mortifier la bécasse pendant quatre ou cinq jours au moins. Pour être à point, les chairs doivent être légèrement verdâtres. Prenez-la et ne la videz jamais; troussez-la et entourez-la de fines bardes de lard. Placez-la sur la lèchefrite beurrée et couvrez-la de petits morceaux de beurre saupoudrés de sel et de poivre; rôtissez-la vivement au four, en l'arrosant souvent, pendant vingt-cinq à trente minutes. Au dernier moment, mouillez-la avec le contenu d'une flûte de champagne. Laissez donner un bouillon encore, puis retirez la bécasse et enlevez-en soigneusement l'intérieur sans abîmer la bécasse. Ecrasez finement cet intérieur, mêlez-y (ce qu'on ignore généralement) gros comme un œuf de foie gras truffé; mouillez avec le jus de cuisson de la bécasse. Ajoutez-y un peu de beurre frais et un verre de champagne. Vous faites tout ceci sur le coin du fourneau, la sauce ne devant pas

cuire, mais être tenue suffisamment chaude pour qu'elle soit bien liée. Etendez cette sauce, qui est un peu épaisse, sur un plat chaud; dressez par-dessus la bécasse débridée, et servez aussitôt. (*Mme Roberto Meyer.*)

SUPRÊMES DE BÉCASSES A LA NAGORNOFF. — Désosser complètement 5 bécasses en réservant les ailes ou *suprêmes* intactes. Piler le restant des chairs avec 2 décilitres de farce à gratin (mélangée de foie gras) dans laquelle on aura ajouté les foies et les intestins des bécasses. Ajoutez, en pilant, un blanc et demi d'œuf et passer cet appareil au tamis fin. Assaisonner de haut goût. Le travailler en pleine glace en lui incorporant 5 ou 6 décilitres de crème double. Ajouter au dernier moment la valeur de 2 blancs d'œufs fouettés très ferme. Remplir de cet appareil un moule uni soigneusement beurré et faire cuire au bain-marie, à four très doux, pendant 40 ou 45 minutes. *Sauce :* avec les carcasses et les parures de bécasses, marquer un fumet que l'on additionnera de 250 grammes de maigre de veau coupé en petits morceaux et sauté au beurre. Ajouter 2 cuillerées de mirepoix fondue, selon la règle, ainsi que quelques épluchures de champignons et de truffes. Déglacer au vin de Xérès et mouiller de 5 décilitres de fonds de veau lié très clair; laisser cuire en dépouillant. Passer à l'étamine et réserver au bain-marie. *Garnitures :* petits médaillons de foie gras sautés au beurre, truffes épluchées cuites à l'étuvée, les suprêmes des bécasses sautés au beurre. *Dressage :* sur fond de semoule à 2 gradins. (*Salles et Montagné*).

SALMIS DE BÉCASSE A LA ROYALE. — Préparez trois bécasses, lardez-les, faites-les cuire à la broche, laissez-les refroidir, levez-en les membres, ôtez-en la peau, parez-les, rangez-les dans une casserole avec un peu de

consommé, posez-les sur une cendre chaude et faites en sorte qu'elles ne bouillent pas. Coupez six échalotes, un peu de zeste de citron, mettez-les dans une autre casserole avec du vin de Champagne, faites bouillir, concassez vos carcasses de bécasses, mettez-les dans votre casserole, ajoutez-y quatre cuillerées de consommé réduit ou de glace de viande, faites réduire le tout à moitié, passez cette sauce à l'étamine, mettez entre ses membres des croûtons de pain passés dans du beurre, ajoutez à la sauce un jus de citron. (*Courchamps*).

HACHIS DE BÉCASSES EN CROUSTADE. — Faites cuire trois bécasses à la broche; lorsqu'elles seront froides, levez-en les chairs, hachez-les le plus fin possible; après avoir supprimé les peaux, ôtez le gésier du corps de vos bécasses; pilez-en les débris ainsi que les intestins; versez dans une casserole un bon verre de vin de Champagne, avec trois ou quatre échalotes coupées: lorsque ce vin aura jeté un bouillon ou deux, mettez-y quatre cuillerées à dégraisser pleines d'espagnole réduite ; faites bouillir ; retirez vos carcasses du mortier ; mettez-les dans votre sauce; délayez-les sans les faire bouillir ; passez à l'étamine à force de bras; ramassez le tout; mettez dans une casserole votre purée, et tenez-la chaudement au bain-marie; faites d'égale grosseur et longueur sept ou neuf croûtons en cœur et en rond, le tout de l'épaisseur de trois travers de doigt; faites-les frire dans du beurre; qu'ils soient d'une belle couleur; vous leur aurez fait, du côté que vous voulez les servir, une petite incision convenable à leur forme; videz-les comme vous feriez d'un pâté chaud; mettez votre hachis dans votre sauce; incorporez bien le tout ensemble; ajoutez-y un pain de beurre; goûtez si ce hachis est d'un bon goût; remplissez-en vos croustades; dressez-les, la pointe en dedans, le rond sur les pointes; mettez sur chaque un œuf frais poché, et servez. (*Beauvilliers*).

SALMIS DE BÉCASSINES DES BERNARDINS. — On prend 4 bécassines rôties à la broche mais peu cuites; on les divise selon les règles de l'art, ensuite on coupe en deux les ailes, les cuisses, l'estomac et le croupion; on range à mesure ces morceaux sur une assiette.

Dans le plat sur lequel on a fait la dissection, et qui doit être d'argent, on écrase les foies et les déjections des oiseaux et l'on exprime le jus de 4 citrons bien en chair et les zestes coupés très minces d'un seul. On dresse ensuite sur ce plat les membres découpés qu'on avait mis à part; on les assaisonne avec quelques pincées de sel blanc et de poudre d'épices fines (à défaut de cette poudre on mettra du poivre fin et de la muscade), deux cuillerées de l'excellente moutarde de Maille et Aclocque ou de Bordin et un demi-verre d'un très bon vin blanc. On met ensuite le plat sur un réchaud à esprit de vin et l'on remue pour que chaque morceau se pénètre de l'assaisonnement et qu'aucun ne s'attache.

On a grand soin d'empêcher le ragoût de bouillir; mais lorsqu'il approche de ce degré de chaleur, on l'arrose de quelques filets d'excellente huile vierge. On diminue le feu et l'on continue de remuer pendant quelques instants. Ensuite on descend le plat et l'on sert de suite et à la ronde, sans cérémonie, ce salmis devant être mangé très chaud.

Il est essentiel de se servir de sa fourchette, en cette occasion, dans la crainte de se dévorer les doigts, s'ils avaient touché à la sauce. (*Almanach des Gourmands*, année 1806).

BÉCASSINES EN CHAUD-FROID. — Désosser 10 bécassines; réserver les têtes que l'on cuira à part. Les farcir comme il est indiqué au *perdreaux en daube à la gelée*. Les envelopper dans des mousselines, les ficeler et les mettre à cuire dans un fonds masqué comme il est dit à la même recette. Après les avoir laissé refroidir

dans leur fonds, les égoutter, déballer, éponger en leur donnant une forme régulière. Placer la tête sur chacune, et après les avoir nappées de sauce chaud-froid brune au fumet de gibier, les décorer et les lustrer à la gelée. Mettre les bécassines à raffermir dans le timbre à glace. Dresser en pyramide sur un fond de riz taillé et décoré.

Observations. — La sauce chaud-froid employée pour napper les bécassines est faite, bien entendu, avec le fonds de cuisson de ces dernières. La gelée employée pour lustrer et pour croûtonner le plat doit être additionnée de fonds de gibier avant d'être clarifiée. (*Salles et Montagné*).

CAILLES AU GRATIN. — Préparez une farce fine assez forte, et suivant la règle; garnissez-en huit cailles, et bridez-les; marquez-les dans un plat à sauter avec du beurre fondu; un verre de vin de Madère; un bouquet garni; feu modéré dessous et dessus plus fort. Si le four est à votre disposition, ce sera plus avantageux. Aussitôt qu'elles seront cuites, il faut trois quarts d'heure, égouttez-les pour qu'elles refroidissent. Vous aurez garni de farce un moule à bordure uni, que vous ferez prendre au bain-marie; démoulez la farce lorsqu'elle sera froide; parez le bord, et posez-le sur un fond d'entrée; mettez au milieu du puits assez de farce pour maintenir les huit cailles posées en rosace; entourez le bord de la farce, de bardes de lard; couvrez-en également les cailles; puis, mettez autour du lard qui entoure le bord une bande de papier huilé; ficelez avec précaution, et un rond de papier sur les cailles; laissez trois quarts d'heure au four; puis, au moment du service, enlevez le papier et le lard; dégraissez; coulez le fond d'argent dans le plat d'entrée; mettez entre chaque caille un croûton de langue à l'écarlate coupé en crête ; au bas des cailles un cordon de truffes tournées en rond; dans le puits une escalope de

truffe et de champignon, et saucez d'une demi-glace. (*Carême.*)

CAILLES SOUS LA CENDRE. — Videz, flambez et troussez vos cailles, assaisonnez-les de sel, bande de lard dessus et dessous. Prenez du gros papier de beurre, beurrez-le, enveloppez vos cailles dedans sous la cendre chaude comme pour les pommes de terre. Au bout d'une demi-heure, retirez et servez; c'est délicieux.

Vous laissez à l'intérieur de la caille le foie avec un peu de beurre assaisonné. (*Vuillemot.*)

CAILLES EN COMPOTE. — Habillez les cailles, troussez les pattes dans le corps, passez une brochette pour les tenir en état, faites-les revenir un peu dans la casserole avec du beurre, retirez-les ensuite et passez-les sur le feu avec un ris de veau blanchi coupé en quatre, des truffes, des champignons, une tranche de jambon, un morceau de beurre, un bouquet de toutes sortes de fines herbes; mettez-y une pincée de farine mouillée avec du bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne; faites cuire le tout ensemble à petit feu, dégraissez le ragoût. Quand les cailles sont cuites, mettez-y un peu de coulis, ôtez le jambon et le bouquet, pressez un jus de citron dans la sauce, dressez les cailles au milieu et la garniture autour. (*Grand Dictionnaire*).

CAILLES AU FUMET DE GIBIER. — Vous ôterez les os de l'estomac de votre caille par l'intérieur sans endommager l'extérieur ; après l'avoir vidée par la poche, vous la flambez légèrement; vous levez les filets d'autres cailles que vous assaisonnez d'un peu de sel, de gros poivre, un peu de persil haché bien fin, un quarteron de beurre, le jus d'un citron, une feuille de laurier; vous les ferez roidir un instant dans votre beurre et vous les mettrez dans l'intérieur des cailles. Vous mettrez des

bardes de lard dans une casserole, vos cailles par-dessus ; vous les couvrez encore de bardes; vous mettez par-dessus vos cailles une poêle mouillée avec du vin blanc; vous les mettez au feu une bonne demi-heure; avant de servir, et au moment de le faire, vous les égouttez, les débridez et les dressez sur votre plat; vous mettrez une sauce espagnole travaillée avec du fumet de gibier. Si vous n'avez point de sauce, faites un roux léger; vous passerez au tamis de soie le mouillement où auront cuit vos cailles; vous en arroserez votre roux; ajoutez-y plein une cuillère à dégraisser de jus; vous ferez réduire votre sauce à moitié; vous la dégraissez et la passez à l'étamine; puis vous la mettez sous vos cailles; si votre sauce avait trop de sel, vous y joindriez le jus de la moitié d'un citron, et gros comme une noix de beurre frais que vous feriez fondre en le tournant dans votre sauce sans la mettre sur le feu: si les filets sont trop difficiles à avoir pour mettre dans l'intérieur de vos cailles, vous en hacherez les foies que vous joindrez avec un peu de farce. (*Viard*).

VOL-AU-VENT DE CAILLES. — Faites rôtir vos cailles, levez-en les membres, mettez-les dans une casserole avec truffes, quenelles de gibier, champignons et deux cuillerées de sauce espagnole réduite au vin de Madère; ensuite pilez les carcasses de vos cailles avec un peu d'essence de gibier et passez cette purée à l'étamine; incorporez-la dans votre garniture et servez dans une croûte de vol-au-vent. (*Garlin*).

FAISANS A LA PÉRIGUEUX, GROSSE PIÈCE GARNIE D'HATELETS. — Vous choisissez deux beaux faisans, et les garnissez de farce de faisan; puis vous les bridez et les faites cuire à la broche ainsi qu'il est indiqué pour le dindonneau à l'algérienne; après cinq quarts d'heure de cuisson, vous les dressez en plaçant entre les deux, afin



Brillat-Savarin.

de donner à la grosse pièce le volume convenable, une croustade de pain garnie d'une escalope de truffe, sur laquelle vous formez un buisson avec quelques belles truffes que vous avez conservées; formez autour de la grosse pièce une bordure de truffes et de quenelles de perdreau; le tout saucé d'une périgueux. (*Carême.*)

LE FAISAN. — Ce dernier oiseau, quand il est mangé dans les trois jours qui suivent sa mort n'a rien qui le distingue. Il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé qu'une caille.

Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de haut goût, car elle tient à la fois de la volaille et de la venaison.

Ce point si désirable est celui où le faisan commence à se décomposer; alors son arome se développe et se joint à une huile qui, pour s'exalter, avait besoin d'un peu de fermentation, comme l'huile du café, que l'on obtient que par la torréfaction.

Ce moment se manifeste au sens des profanes par une légère odeur et par le changement de couleur du ventre de l'oiseau; mais les inspirés le devinent par une sorte d'instinct qui agit en plusieurs occasions, et qui fait, par exemple, qu'un rôtisseur habile décide, au premier coup d'œil, qu'il faut tirer une volaille de la broche ou lui laisser faire encore quelques tours.

Quand le faisan est arrivé là, on le plume et non plus tôt, et on le pique avec soin, en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme.

Il n'est point indifférent de ne pas plumer le faisan trop tôt; des expériences très-bien faites ont appris que ceux qui sont conservés dans la plume sont bien plus parfumés que ceux qui sont restés longtemps nus, soit que le contact de l'air neutralise quelques portions de l'arome, soit qu'une partie du suc destiné à nourrir les plumes soit résorbé et serve à relever la chair.

L'oiseau ainsi préparé, il s'agit de l'étoffer, ce qui se fait de la manière suivante:

Ayez deux bécasses, désossez-les et videz-les de manière à en faire deux lots: le premier de la chair, le second des entrailles et des foies.

Vous prenez la chair et vous en faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes, et la quantité de bonnes truffes suffisante pour remplir la capacité intérieure du faisan.

Vous aurez soin de fixer cette farce de manière à ce qu'elle ne se répande pas en dehors, ce qui est quelquefois assez difficile, quand l'oiseau est un peu avancé. Cependant on y parvient par divers moyens, et entre autres en taillant une croûte de pain qu'on attache avec un ruban de fil, et qui fait l'office de l'obturateur. Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisan couché dans le sens de sa longueur: prenez alors les foies, les entrailles de bécasses, et pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un morceau convenable de bon beurre frais.

Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie; et vous la placez sous le faisan préparé comme dessus, de manière à être arrosé en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit.

Quand le faisan est cuit, servez-le couché avec grâce sur sa rôtie; environnez-le d'oranges amères et soyez tranquille sur l'événement. (*Brillat-Savarin*).

FAISAN LUCULLUS. — Ayez un beau coq-faisan, bien gras (en novembre surtout) qui n'ait pas été tué par le plomb; désossez-le, mettez de côté les os, faites une mirepoix avec des carottes, oignons émincés, bouquet garni, passez-les au beurre, mouillez avec une bouteille de champagne mousseux, une bouteille de Sauternes, un de-

mi-verre de madère et une cuillerée à pot de bon consommé, laissez le tout cuire quatre heures; faites ensuite une bonne farce fine avec du veau, du lard gras, des pellicules de truffes hachées, sel, poivre, quatre épices, coupez des lames de veau, de jambon, de lard gras; ne galantinez pas le coffre du faisan; ne mettez qu'un peu de farce à l'intérieur; flanquez deux bécasses désossées que vous galantinez dans le coffre du faisan. Recousez votre faisan et faites suer votre galantine dans votre mirepoix avant de mouiller. N'oubliez pas les truffes dans la galantine. Enveloppez le faisan dans une serviette beurrée en le serrant bien de chaque côté ; puis préparez dans une braisière une forte mirepoix, faites suer le tout avec un demi-verre d'eau et mouillez avec une bouteille de champagne, une bouteille de Sauternes et une bouteille de madère; faites revenir le tout à grande ébullition jusqu'à ce que ce soit réduit de moitié; ajoutez-y le fond de votre gibier, laissez cuire encore environ deux heures en sondant de temps en temps la galantine pour voir si elle est bien cuite.

Prenez alors douze ortolans que vous garnissez de la farce de votre faisan après les avoir désossés; nettoyez bien douze belles truffes du Périgord, faites-les cuire sans les éplucher, dans la cuisson de votre faisan avec les ortolans. Passez ensuite le fond de la galantine à travers une serviette et faites-le réduire de moitié en y ajoutant un peu de mignonnette et un jus de citron.

Retirez le faisan du linge qui l'enveloppe et dressez-le sur un plat d'argent, puis coupez vos truffes comme vous le feriez pour des œufs à la coque, et posez chaque ortolan dessus, glacez le tout, faisan et ortolans, avec de la glace de viande. Piquez enfin sur le faisan deux hâtelets garnis de crêtes de coqs, écrevisses et truffes, et servez chaudement en mettant le coulis dans un bol à côté de votre plat. (*Recette de M. Vuillemot, de la Tête Noire, à Saint-Cloud*).

FAISAN A L'ANGOUMOISE. — Piquez un faisan dans toutes ses parties charnues avec des truffes épluchées et coupées en filet.

Mettez dans une casserole un quarteron de lard râpé et autant de beurre; passez-y des truffes coupées en morceaux, et les parures de celles qui ont servi à larder le faisan; ces parures doivent être hachées fin, assaisonnées de sel et de poivre. Faites revenir le tout pendant quelques minutes et laissez refroidir. Ajoutez alors vingt-cinq ou trente marrons grillés. Fourrez ce mélange dans le corps du faisan, emplissez-le; enveloppez-le avec des émincés de veau et de bœuf et ensuite avec des bardes de lard. Ficelez-le et mettez-le dans une braisière ou terrine juste à sa grosseur, dans le fond de laquelle vous étendrez des bardes de lard. Mouillez cela avec un bon verre de vin de Malaga, et faites cuire à très petit feu.

Lorsque le faisan est cuit, déficelez-le; dégraissez la cuisson; ajoutez un peu de truffes hachées; faites bouillir quelques instants liez la sauce avec quelques marrons écrasés, et servez le faisan dessus. (*Lettres Gourmandes*).

FILETS DE FAISANS A LA VOPALLIÈRE. — Prenez trois jeunes faisans, levez-en les filets; ôtez-en les mignons; levez la peau de vos gros filets et cela en les posant sur la table, et faisant couler votre couteau comme si vous leviez une barde de lard; prenez garde d'en endommager les chairs; battez-les légèrement avec le manche de votre couteau, et parez-les; faites fondre du beurre dans une sauteuse; trempez-y vos filets les uns après les autres, et rangez-les, de manière qu'ils ne se touchent pas; saupoudrez-les d'un peu de sel fin, d'un peu de gros poivre, et couvrez-les d'un rond de papier; préparez vos six petits filets; piquez-en trois de même lard; les trois autres, décorez-les de petites crêtes de truffes, mettez-les sur une tourtière, avec un peu de beurre fondu et un grain de sel; donnez-leur la forme d'un demi-cercle, et couvrez-

les d'un rond de papier; vous aurez levé les cuisses de vos faisans et les aurez fait cuire à la broche ou dans une casserole, avec un peu de beurre sans mouillement; lorsqu'elles seront froides, vous en supprimerez les peaux et les nerfs; vous hacherez vos chairs fort menu, et les mettrez dans une casserole que vous couvrirez; vous aurez fait un fumet de vos carcasses; sa cuisson faite, passez-le au travers d'une serviette; faites-le réduire, ajoutez-y trois cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée; faites réduire le tout à consistance de demi-glace; et réservez-en une partie pour glacer votre entrée; sautez vos filets, retournez-les; assurez-vous s'ils sont cuits; dressez-les en couronne; mettez votre hachis et vos truffes dans votre sauce, avec gros comme une noix d'excellent beurre: remuez le tout; ne le laissez point bouillir; versez-le dans le puits de vos filets; vous aurez fait sauter au même instant vos filets dans le beurre: leur cuisson faite, glacez-les et faites-en une seconde couronne sur votre hachis, que vous aurez glacé avec ce que vous aviez conservé de votre sauce, et servez. (*Beauvilliers*).

SALMIS DE FAISANS. — Faites cuire un ou deux faisans à la broche; laissez-les refroidir, dépecez-les, parez-les proprement, supprimez-en les peaux; arrangez-les dans une casserole, mouillez-les avec un peu de consommé pour les faire chauffer sur une cendre chaude, mettez dans une casserole un bon verre de vin, rouge ou blanc; ajoutez-y trois ou quatre échalotes hachées, un zeste de bigarade, trois cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite, gros comme une muscade de glace ou de réduction de veau; faites réduire le tout; pilez les peaux et les parures de vos faisans; mettez-les dans votre réduction, délayez-les sans les faire bouillir, passez-les à l'étamine comme une purée; mettez cette espèce de purée ou sauce de salmis dans une casserole, et tenez-la chaudement au bain-marie: au moment de servir, égouttez vos membres

de faisans; dressez-les sur le plat, en mettant les inférieurs les premiers, conséquemment vos ailes et vos cuisses tout autour, le tout entremêlé de croûtons en cœur, soit de mie ou de croûte de pain, passés dans du beurre; exprimez dans votre salmis le jus d'une ou deux bigarades, saucez et servez. (*Beauvilliers*).

GRIVES AU CHASSEUR. — Préparez, après les avoir vidées, douze grives comme pour rôt, couchez-les sur un hâtelet; passez au beurre une matignon composée ainsi: jambon et lard gras en dés, persil, thym, laurier, carottes et oignons émincés, donnez une légère couleur rousse; mouillez d'un verre de vin de Madère, faites réduire et mettez refroidir dans un vase. Disposez la matignon sur les grives; enveloppez de deux feuilles de papier beurré; passez au beurre avec assaisonnement les intestins des grives, auxquels vous aurez ajouté trois foies gras de poulets, fines herbes assorties; pilez, ajoutez quelques cuillerées d'une sauce préparée comme celle du salmis à la bourguignonne ; faites chauffer sans ébullition, passez à l'étamine, mettez dans une casserole pour tenir chaud au bain-marie, faites douze petites caisses en pain comme pour des cardes à la moelle, passez-les au beurre de belle couleur, emplissez-les de la purée précitée; débrochez les grives, auxquelles vous aurez donné vingt minutes de cuisson; placez-les droites sur le plat, une petite croustade entre chacune, et au milieu un ragoût de truffes et de champignons; saucez d'une financière et servez. (*Carême*).

GRIVES A L'ANGLAISE. — Epluchez et retroussez vos grives sans les vider; embrochez-les avec un hâtelet; faites prendre le feu à votre lard, et durant qu'il brûle faites-le dégoutter sur vos grives; saupoudrez-les d'un peu de sel fin et de mie de pain; donnez-leur une belle

couleur; dressez-les et servez à côté une sauce au pauvre homme, liée avec un morceau de beurre. (*Beauvilliers*).

GRIVES A LA MOSCOVITE. — Vous plumez les grives et vous les épluchez bien proprement; vous les troussez et leur écrasez l'estomac; ensuite vous les mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet garni, deux petits oignons, champignons, truffes, si vous en avez, quelques morceaux de ris de veau et des mousserons; vous placez la casserole sur un fourneau, et après quelques tours, vous mouillez les grives de deux verres d'eau-de-vie et vous les poussez à grand feu pour que l'eau-de-vie s'enflamme en les remuant de temps en temps, et quand le feu est éteint, mettez-y un peu de jus et laissez-les mitonner tout doucement. Lorsqu'elles sont cuites, ayez soin de les bien dégraisser, et qu'elles soient d'un bon goût; mettez-y un jus de citron; dressez-les dans le plat sur lequel vous voulez les servir, et que préalablement vous aurez fait chauffer. (*Baron-Brisse*).

GRIVES A LA REINE-MÈRE OU AU LAURIER. — Ayez sept ou huit grives, épluchez-les, videz-les et flambez-les; faites une petite farce avec leurs foies et quelques foies de volaille, du lard râpé, une feuille de laurier hachée très fin et un peu de ciboules hachées: assaisonnez de sel et de gros poivre, farcissez-en les grives; embrochez-les sur un hâtelet en les enveloppant de papier ; faites-les cuire à la broche, et servez-les avec une sauce ainsi composée: coupez deux ou trois lames de jambon, faites-les suer; lorsqu'elles commenceront à s'attacher, mouillez-les avec un verre de bon vin blanc et deux cuillerées à dégraisser pleines de consommé; mettez-y une demi-gousse d'ail et deux feuilles de laurier; faites bouillir et réduire le tout à consistance de sauce, et passez cette sauce à l'étamine. Durant la cuisson des grives, faites blanchir sept grandes feuilles de laurier; la cuisson de

ces petits pieds étant terminée, supprimez-en le jambon, dressez-les; mettez entre chacune des grives une de ces feuilles de laurier, ajoutez à votre sauce le jus d'un citron, du gros poivre avec un peu de beurre; passez-la, vannez-la fortement et couvrez-en ce bon vieux ragoût à la Royne-Mère. (*Néophysiologie du Goût.*)

GRIVES A LA FÉLIX-BRÉMOND. — Choisissez douze belles grives des Alpes dites *collerets,* juste assez mortifiées pour en attendrir les chairs et en exalter le fumet, mais point trop faisandées cependant; désossez-les et rangez-les sur une assiette, assaisonnées de sel, poivre, muscade et fines épices. Avec l'estomac de trois autres grives, 80 grammes de foie gras, une truffe du même poids, fraîche et parfumée, puis 50 grammes de panne de porc, préparez une farce fine; assaisonnez et passez au tamis. Déposez sur chaque grive une cuillerée de cette farce et roulez-les en boules. Sur une abaisse fine de pâte brisée, coupez à l'emporte-pièce des ronds de 10 centimètres de diamètre; posez une grive au milieu de chacun de ces ronds; mouillez les bords avec un pinceau et repliez-le adroitement pour bien enfermer la grive. Humectez légèrement et appliquez dessus un rond de même pâte découpé à l'emporte-pièce cannelé; dorez à l'œuf battu et cuisez à four gai; vingt minutes de cuisson doivent suffire, celle-ci un peu précipitée au début afin de saisir la pâte, qui, alors, ne peut plus se déformer; ralentissez ensuite jusqu'à cuisson complète. Servez en même temps que les grives une sauce au fumet de gibier préparée avec les carcasses et les intestins. (*Reboul*).

GRIVES FARCIES A LA BOURGUIGNONNE. — Désossez vos grives, remplissez-les de farce fine de grives et de truffes, formez-en des boules aussi rondes que possible, cousez la peau, emballez chaque grive dans une

barde de lard et mettez-les dans un sautoir avec un quart de lard râpé, du persil haché, des champignons et un bon bouquet garni; faites-les partir en plein feu, couvrez-les avec feu dessus, feu dessous, laissez-les prendre une belle couleur, mouillez-les avec un verre de vin de Chablis, un peu d'essence de gibier; laissez-les tomber en demi-glace, enlevez les bardes, le fil, dressez vos grives en couronne, vos champignons entiers au milieu, et, après avoir passé votre demi-glace à l'étamine, ajoutez un jus de citron, un peu de beurre clarifié ou de glace de gibier et semez-en vos grives que vous servez le plus chaud possible. Les grives débardées et dressées, on peut les mettre une minute sous le four de campagne pendant que l'on termine la sauce, qui n'est, en définitive, qu'une sauce châteaubriand à l'essence de grives. On peut les servir en caisse, et, si on a laissé une des pattes comme queue de prune, on leur met des manchettes minuscules. (*Garlin*).

MAUVIETTES EN CAISSES. — Désossez des mauviettes et remplissez-les d'une farce cuite, dans laquelle vous ferez entrer le foie de ces oiseaux et des truffes, le tout bien haché. Faites avec du papier huilé autant de caisses que vous aurez de mauviettes; garnissez le fond des caisses avec un peu de farce; posez sur cette farce une mauviette enveloppée d'une barde de lard que vous couvrez d'un papier beurré; faites cuire sous un four de campagne; et, lorsque la cuisson est suffisante, enlevez la graisse qui se trouve dans les caisses et remplacez-la par un peu de sauce réduite. (*Baron Brisse*).

MAUVIETTES EN CERISES. — Désossez vos mauviettes en ne laissant qu'une patte pour servir de queue, que vous passez dans le milieu du corps; vous les arrondissez bien, vous les faites cuire dans une casserole avec de l'huile, des fines herbes, des champignons hachés, un

peu de sel; vous retournez le tout, en ajoutant du jambon coupé mince et des bardes de lard; vous couvrez la casserole et vous faites cuire à petit feu avec un demi-verre de vin de Champagne; vous mettez un peu de coulis, vous laissez bouillir un moment, vous dégraissez et vous passez au tamis avant de servir sur les mauviettes. (*L'Art d'accommoder le Gibier*).

ORTOLANS A LA BRISSAC. — Ayez un morceau de noix de jambon coupé dans la partie où la graisse se mêle à la chair; coupez-en vingt-quatre petits carrés (suivant ce que vous aurez d'ortolans) de la grandeur des petites bardes de lard qui accompagnent les ortolans et que l'on appelle témoins. Vous avez fait parfaitement dessaler le morceau de jambon avant de vous en servir; embrochez sur deux hâtelets très minces les ortolans, séparez-les par un carré de jambon et attachez-les sur la broche dos à dos; le dos, qui est la partie la plus grasse de l'ortolan, fond moins de cette manière; il faut un feu de broche très-clair et fort vif; arrosez continuellement avec du beurre clarifié. Aussitôt que la cuisson approche, panez les ortolans et ne les arrosez plus, qu'ils se colorent d'un beau jaune; débrochez, dressez sur le plat en ajoutant à côté du jambon un petit croûton de pain passé au beurre; vous aurez sauté, dans un verre d'huile d'Aix, deux maniveaux de champignons tournés et émincés jusqu'à ce qu'ils prennent une légère couleur jaune; ajoutez-y une demi-douzaine de truffes; égouttez presque toute l'huile; mettez gros comme une noix de glace de volaille, une cuillerée à bouche d'espagnole demi-glace, un jus de citron; versez au milieu des ortolans, et servez.

La mie de pain, en faisant une légère croûte, empêche la graisse de l'ortolan de se perdre; le jambon, pendant sa cuisson, le nourrit encore, et l'émincé de champignons et de truffes, versé dans le puits, en relève le goût. (*Carême*).

PERDREAUX A L'ANGLAISE. — Faites une farce avec les foies de trois perdreaux, un peu de beurre, du gros poivre et du sel en suffisante quantité ; farcissez-en vos perdreaux; mettez-les à la broche sans les barder; enveloppez-les de papier et faites-les cuire aux trois quarts; ensuite mettez-les dans une casserole, après leur avoir levé les membres, sans les séparer du corps, et mettez-leur entre chaque membre un peu de beurre manié avec de la mie de pain, de l'échalote, du persil, de la ciboule hachée, du sel, du gros poivre et un peu de muscade; mouillez vos perdreaux avec un bon verre de vin de Champagne et deux cuillerées à dégraisser de consommé; faites-les bouillir doucement jusqu'à parfaite cuisson, sans les couvrir, afin que la sauce puisse se réduire; finissez avec le jus d'une ou deux bigarades, un peu de zeste râpé, et servez. (*Beauvilliers*).

PERDRIX AUX CHOUX. — Ayez trois vieilles perdrix; après les avoir appropriées, troussez-les en poule; lardez-les de gros lardons, assaisonnez de sel, poivre, épices fines, aromates pilés et passés au tamis, persil et ciboules hachés; foncez une casserole de quelques débris de veau, deux carottes, deux oignons, une demi-gousse d'ail; posez vos perdrix dessus, couvrez-les de bardes de lard; mouillez-les avec quelque bon fonds, ou avec du bouillon et du consommé; posez votre casserole sur le feu, faites-la partir; couvrez-la d'un rond de papier beurré, ainsi que de son couvercle; déposez-la sur la paillasse, avec feu dessous et cendre chaude dessus; laissez cuire une heure ou cinq quarts d'heure; de suite préparez des choux, avec lesquels vous ferez cuire un cervelas et un morceau de petit lard; tournez trente carottes rouges, autant de navets; donnez-leur le diamètre d'une pièce d'un franc (il faut que leur longueur soit de la hauteur du moule dont je vais parler); faites blanchir ces légumes; égouttez-les et faites-les cuire dans du consommé, avec une pincée

de sucre pour en ôter l'âcreté; ayant fait refroidir votre cervelas et votre petit lard, ayez un moule; beurrez-le; mettez dans le fond un rond de papier blanc et une bande de papier autour de votre moule en dedans et de sa hauteur; coupez votre cervelas en liards et votre petit lard par tranches, de l'épaisseur de votre cervelas; posez au centre de votre moule un morceau de cervelas; rangez autour des tranches de votre petit lard et de vos morceaux de cervelas; dressez autour de votre moule vos bâtons de carottes et de navets, en les entremêlant et les serrant les uns contre les autres; pressez vos choux, garnissez-en le fond de votre moule, et continuez d'en garnir les bords comme une espèce de contre-mur, si je puis m'exprimer ainsi; laissez un vide au milieu pour y placer vos perdrix; posez-leur l'estomac sur le fond; remplissez votre moule de choux, en coupant tout ce qui pourrait le déborder, et pressez-les de manière à leur donner une assez ferme consistance, pour qu'en renversant vos perdrix, votre décor ne se dérange pas; mettez un couvercle sur ce moule, et tenez vos perdrix chaudement au bain-marie; passez leur fonds au travers un tamis de soie : joignez-y trois cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée, comme il est énoncé ci-après; laissez cuire votre sauce, dégraissez-la, faites-la réduire à consistance de demi-glace ; retournez votre chartreuse sur votre plat, enlevez-en le papier, égouttez-la avec attention, épongez-en le mouillement, le mieux possible, avec le coin d'un linge blanc; saucez-la avec votre réduction, et servez. (*Beauvilliers*).

PERDREAUX A LA CUSSY. — Ayez trois perdreaux rouges bien frais; habillez-les, désossez-les entièrement par les reins, excepté le dernier os de la cuisse; laissez-leur les pattes; étendez-les sur un linge blanc; couvrez les chairs d'une légère couche de farce cuite, faite des chairs de perdreaux. Vous aurez fait et laissé refroidir un

salpicon, composé de gorges de ris de veau, de truffes, de champignons et de crêtes de coqs, le tout coupé en petits dés et par portions égales, c'est-à-dire ayant employé autant de l'un que de l'autre; remplissez le corps de vos perdreaux de ce salpicon, pour les rendre bien dodus; cousez-les et leur donnez leur première forme; bridez-leur les pattes en dehors; mettez-les dans une casserole, pour en faire roidir l'estomac dans un peu de beurre; laissez-les se refroidir; concassez leurs débris; mettez-les dans une autre casserole avec une lame de jambon, deux petits oignons, une carotte coupée en quatre, un bouquet de persil et ciboules, assaisonné d'une demi-feuille de laurier et un peu de macis; joignez à cela un demi-verre de vin blanc, un peu de consommé, un peu de lard râpé, posez vos perdreaux dans une casserole et couvrez-les d'un double rond de papier beurré; une demi-heure avant de servir, faites-les cuire avec feu dessous et feu dessus; ayez soin que leurs estomacs prennent couleur comme si vous les faisiez cuire à la broche; égouttez-les; glacez-les légèrement; dressez-les sur un fumet de gibier.

Si vous n'avez point de fumet passez le fonds de vos perdreaux à travers un tamis de soie et faites-le réduire avec deux cuillerées à dégraisser d'espagnole à consistance de demi-glace. (*Néophysiologie du Goût.*)

MANSELLE DE PERDREAUX. — Vous mettez à la broche quatre perdreaux, et vous les dépecez comme pour le salmis de perdreaux: vous placez vos débris dans un mortier, avec six échalotes, une pincée de feuilles de persil, du gros poivre, une feuille de laurier; vous pilez le tout ensemble; vous versez dans une casserole plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, un demi-verre de vin blanc, vos débris pilés, un peu de muscade râpée, un demi-verre de bouillon: vous ferez réduire le tout de moitié; vous passerez votre sauce en la foulant dans l'étamine; vous la mettrez sur vos membres de perdreaux

que vous tiendrez chauds sans les faire bouillir. Si vous n'avez point de sauce, vous ferez un roux; vous y ajouterez vos débris pilés, un verre de vin blanc, deux verres de bouillon, un clou de girofle; vous ferez réduire votre sauce; vous la dégraisserez, et la passerez à l'étamine: voyez si elle est d'un bon sel. (*Viard*).

QUENELLES DE PERDREAUX A L'ALSACIENNE. — Préparez une farce à quenelle de perdreau ; quand la farce est essayée, moulez, à l'aide de 2 grandes cuillères à bouche, 15 à 16 quenelles; glissez-les à mesure dans un sautoir beurré, l'une à côté de l'autre; puis à chacune d'elles, piquez sur un bout seulement, une petite truffe tournée en olive ; couvrez le sautoir, tenez-le sur glace. D'autre part, parez une quinzaine de filets mignons de perdreau, assaisonnez et masquez-les d'un côté avec une mince couche de farce; sablez-les ensuite avec des truffes hachées; rangez-les dans un sautoir beurré, en leur donnant la forme d'un croissant. Au moment de servir, faites pocher les quenelles à l'eau bouillante et salée; égouttez-les, dressez-les en couronne sur une bordure ou un anneau en farce de volaille pochée sur plat; posez, entre chacune d'elles, un filet bigarré, cuit au moment; emplissez le puits de l'entrée avec quelques escalopes de foie gras, mêlées avec des truffes émincées; saucez légèrement le ragoût et les quenelles avec un peu de sauce salmis; envoyez en même temps une saucière de cette sauce. (*U. Dubois*).

QUENELLES DE PERDREAUX A L'ESSENCE DE GIBIER. — Prenez quatre perdreaux dont vous lèverez les filets, et desquels vous enlèverez l'épiderme et les parties nerveuses; mettez les débris dans une casserole avec un petit jarret de veau, la moitié d'une poule, un bouquet garni, une petite carotte, un oignon piqué d'un clou de girofle; mouillez d'un bon consommé, faites partir; écu-

mez et laissez mijoter une heure et demie; hachez et pilez la chair des perdreaux ; passez-la au tamis à quenelles ; pilez autant de tétine que de chair, et passez-la également; roulez en boule la chair et la tétine, un peu moins de tétine que de chair; ajoutez autant de panade ou de riz que de tétine; pilez et mêlez la tétine et la panade ou le riz, ajoutez-y la chair, un peu de sel et de muscade râpée, puis successivement trois jaunes d'œufs et un œuf entier; ajoutez-y quatre cuillerées à bouche d'une allemande que vous aurez réduite très serré et dans laquelle vous aurez incorporé un morceau de glace de gibier; pilez avec force pour que l'amalgame se fasse bien; puis essayez une petite quenelle dans du bouillon presque en ébullition: si vous y trouvez trop de fermeté, ajoutez encore des cuillerées de sauce. La quenelle doit pour atteindre son fini être ferme au toucher et moelleuse au palais. Relevez-la dans une terrine et si le temps est chaud, posez cette terrine sur la glace. Vous aurez toujours soigné pendant sa cuisson le fumet mis au feu, pour qu'en mijotant sa réduction s'opère d'un tiers ; qu'il n'en reste juste que pour couvrir les quenelles : passez-le et clarifiez-le avec un œuf entier, dans lequel vous mettrez la moitié d'une cuiller à café de sucre en poudre qui enlèvera une légère amertume que portent toujours les perdreaux; mêlez-y le consommé; fouettez sur le feu et passez à la serviette; aux premiers symptômes d'ébullition, vous devez avoir une essence d'une belle couleur topaze et portant parfaitement l'arome des perdreaux; moulez quatorze quenelles dans deux cuillers à bouche et posez-les dans un plat à sauter beurré; vingt minutes avant de servir, versez-y, à l'aide d'un couvercle, que vous pencherez pour ne pas les déformer, du bouillon bouillant; couvrez et tenez-les à l'angle du fourneau sans bouillir; égouttez sur un linge blanc au moment de servir, et versez dessus l'essence presque en ébullition. (*Carême*).

SALMIS DE PERDREAUX. — Préparez quatre perdreaux; une demi-heure de cuisson; retirez-les de la broche sans les déballer; lorsqu'ils seront froids, vous les dépécerez suivant la règle; c'est-à-dire en enlevant les cuisses, les ailes, l'estomac et le croupion ; ôtez toute la peau qui couvre chaque membre, à l'exception du croupion, et mettez ces membres dans une casserole recouverte d'un rond de papier beurré; mettez tous les débris dans une casserole avec la moitié de la mirepoix qui a couvert les perdreaux et quelques parures de champignons; mouillez de deux verres de vin de Chablis; posez sur le fourneau jusqu'à l'ébullition; mouillez alors d'une cuillerée à pot de blond de veau ou de consommé; laissez vingt minutes sur l'angle du fourneau, en ayant soin d'écumer et de dégraisser souvent; au bout de ce temps, passez à la serviette; mettez sur le feu dans une casserole à réduction, et réduisez de moitié; ajoutez alors deux fortes cuillerées à pot d'espagnole travaillée; tournez continuellement à l'aide de la cuiller de bois, afin que la sauce n'attache pas; surtout enlevez toujours avec la cuiller de bois la sauce qui s'attacherait aux parois de la casserole, qui, si elle restait, prendrait le goût d'empyreume; vous vous apercevrez que la sauce est réduite à son point lorsque le bouillonnement roulera sur lui-même au lieu de monter; alors passez-la à l'étamine dans un bain-marie et mettez-en un tiers avec les membres des perdreaux, pour les tenir chauds. Vous aurez préparé et passé au beurre douze croûtons de pain en cœur; dressez le salmis, en mettant au fond du plat les croupions, puis les cuisses et six croûtons de pain; saucez légèrement; puis mettez les ailes et les estomacs entre-mêlés des autres croûtons; bouchez les interstices des membres de deux maniveaux de champignons tournés; masquez du reste de la sauce et servez.

Observation. — Dans un moment pressé, si l'on n'avait que de l'espagnole liée depuis peu et sans être cuite, ni travaillée, voici une autre méthode d'opérer : après avoir fait bouillir les débris dans deux verres de vin blanc de Chablis, mouillez tout de suite avec l'espagnole, laissez cuire et dégraissez au coin du fourneau; passez à l'étamine et réduisez; vous obtiendrez également une sauce de salmis savoureuse et remplie de l'arome du perdreau: mais, pour l'œil du praticien, elle n'atteint jamais cette clarté ni ce vernis que nous obtenons de la première. (*Carême.*)

SAUTÉ DE FILETS DE PERDREAUX. — Dépouillez quatre perdreaux, levez-en les filets, supprimez-en les peaux nerveuses, comme il est dit article *Faisan à la Vopallière*; mettez un quarteron de bon beurre dans une sauteuse; faites-le fondre, trempez-y vos filets, et arrangez-les l'un après l'autre dans votre sauteuse; saupoudrez-les d'un peu de sel; couvrez-les d'un rond de papier: vous aurez fait un fumet avec leurs carcasses; ajoutez à votre fumet réduit quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole; faites-le réduire, dégraissez-le au moment de servir; sautez vos filets, retournez-les: vous jugerez qu'ils sont cuits s'ils résistent au toucher: égouttez-les; dressez-les en couronne autour de votre plat, en mettant entre chaque un croûton de pain en cœur, passé dans du beurre, et glacé; finissez votre sauce avec un pain de beurre de Vanves; arrosez-en ces croûtons ; saucez vos filets, et servez; vous pouvez les servir aux truffes. (*Beauvilliers.*)

CHAUFROID DE PERDREAUX. — Vous faites rôtir une demi-douzaine de perdreaux rouges, vous en levez les filets entiers, vous pilez la chair des membres avec des truffes et des champignons et vous mettez les os dans une casserole avec un verre de bon vin blanc, quelques



Bibliothèque d'un Gourmand du XIXe Siècle

A. B. L. Grimod de la Reynière inv. — *N delin — M sculps*

débris de truffes, des échalotes, une feuille de laurier; laissez bouillir jusqu'à réduction des trois quarts; passez à travers une serviette; ajoutez à la sauce deux cuillerées à pot de consommé clarifié; mettez-en la moitié dans une casserole avec la chair pilée, que vous délayerez avec soin; faites chauffer sur un feu doux en remuant avec une cuillère de bois, et lorsque ce coulis est bouillant, passez-le à l'étamine et laissez-le refroidir. Dressez ensuite en couronne étroite et élevée les filets de perdreaux sur un plat d'entrée; placez entre chaque filet une lame de truffe taillée de même forme que le filet, versez au milieu de cette couronne la purée de gibier ; masquez le tout avec la sauce froide, et entourez ce mets d'un cordon de gelée brillante. (*Baron Brisse.*)

PERDREAUX EN DAUBE A LA GELÉE. — Proportions pour 4 perdreaux. Farce: 500 grammes de farce composée de 3 parties de chair de porc (gras et maigre) et d'une partie de farce à gratin (1), 200 grammes de foie gras cuit, 160 grammes de truffes épluchées, sel, poivre, et épices. 1° *Préparation de la farce.* Piler au mortier la chair de porc en lui incorporant la farce à gratin. Assaisonner et passer au tamis de fer. Ajouter demi-décilitre de fine champagne et mélanger cet appareil. 2° Désosser les perdreaux sans les entailler plus loin que la jointure des cuisses. Laisser les os des cuisses ainsi que les pattes. Diviser la farce en 4 parties égales, ainsi que le foie gras et les truffes. Farcir les perdreaux selon la méthode ordinaire; leur redonner une forme régulière et les envelopper complètement dans une mousseline que l'on ficelle aux deux bouts. 3° Placer les perdreaux dans une daubière que l'on aura foncée ainsi: *Endaubage:* 1 kilog. jarret de veau coupé en petits tronçons, 250

---

(1) Nous conseillons pour l'apprêt de cette farce à gratin, le foie de veau coupé d'un tiers de foie gras.

grammes de maigre de bœuf également coupé en dés, 100 grammes de couennes fraîches blanchies, 1 pied de veau désossé, coupé en morceaux et fortement blanchi, les carcasses et parures des perdreaux, carottes, oignons, bouquet garni et assaisonnement ordinaire. Faire revenir au beurre les viandes et les légumes de l'endaubage; les mettre dans la daubière et placer les perdreaux dessus. Mouiller de 2 décilitres de vin de Madère. Faire partir en plein feu et lorsque la réduction est complète, ajouter 2 litres de gelée de volaille. Recouvrir la daubière et laisser cuire à petit feu pendant 50 à 55 minutes. Laisser refroidir les perdreaux dans leur cuisson jusqu'au lendemain. (Ce long intervalle est nécessaire afin de permettre aux perdreaux de résorber leur fumet augmenté des principes savoriques de l'endaubage.) 4° Egoutter les perdreaux et après avoir enlevé les mousselines, les éponger et les presser dans un linge afin de leur donner une forme régulière. Additionner le fonds d'un litre de fonds de volaille; le faire bouillir; le passer à la serviette et l'essayer sur glace pour voir sa solidité. Ajouter s'il y a lieu, de la gélatine trempée à l'eau tiède. Clarifier la gelée selon la règle; la parfumer d'un verre de vin de Porto et passer à la serviette. 5° Placer les perdreaux dans une coupe en cristal. Les recouvrir complètement de la gelée que l'on aura fait refroidir et servir en cernant la coupe dans un bloc de glace vive ou simplement en l'entourant de glace en neige que l'on tamponne à la main. (*Salles et Montagné*).

SARCELLE A LA BIGARADE (1). — Un des procédés les plus commodes pour apprêter ce mets d'hiver est la bigarade. Rassemblez quatre sarcelles jeunes et convenablement mortifiées; qu'elles aient été chassées, s'il se peut, sur les côtes de la Manche, et surtout dans la baie d'Etaples; videz-les avec soin, flambez-les légèrement, de

(1) A défaut de bigarade on peut se servir de citron.

manière à ne brûler que le duvet; épluchez-les avec attention, et qu'il n'y reste aucun tuyau qui rappelle ses plumes. Pelez les foies des quatre défuntes avec le dos du couteau, pour en faire une petite farce; mêlez-y ensuite un copieux morceau de beurre, du sel, du poivre, quelques épices et un peu de zeste de citron haché. Farcissez de ce composé vos quatre sarcelles, de façon que leurs ventres s'arrondissent mollement; troussez-les, et passez votre ficelle avec adresse, afin de leur donner dans cet état un aspect gracieux et appétissant. Voici l'instant de les embrocher toutes quatre sur un hâtelet; qu'elles y représentent les quatre fils Aymon, armés de toutes pièces; leurs estomacs seront couverts d'une tranche de citron que l'on couvrira d'une barde de lard, un surtout de papier bien beurré enveloppera cette armure succulente, et quelques rôties dorées figureront des boucliers gisant à côté; il faut cependant avoir soin de les ficeler dans cet état par les deux bouts, de peur que le jus ne s'échappe. Après tous ces préparatifs on attachera le hâtelet sur la grande broche, et on ne laissera ce rôti devant le feu que pendant une demi-heure seulement; ce temps suffit pour que la cuisson soit parfaite. Au moment de servir développez les quatre figurantes et débridez-les proprement; vous en égoutterez le beurre, et ôterez les tranches de citron qui leur servent d'armes. Tout cet appareil terminé, vous les servirez avec une espagnole bien finie, dans laquelle vous ajouterez le jus de deux bigarades. (*Balaine.*)

SAUTÉ DE FILETS A LA VIARD. — Prenez les filets de cinq sarcelles; vous en ôtez les nerfs qui se trouvent sur le côté de la peau; vous les coupez en aiguillettes, c'est-à-dire, vous coupez le filet en quatre ou cinq dans son long, toutes de la même grosseur; vous les placez dans un sautoir; vous l'assaisonnez de sel, de gros poivre, une petite pincée d'aromates pilés; faites tiédir ensuite

un morceau de beurre, et versez-le dessus; vous ferez suer vos débris avec un verre de vin blanc: quand ils seront tombés à glace, vous y mettrez plein une cuillère à pot de consommé; vous ferez mijoter pendant une heure, et vous passez votre sauce au tamis de soie; vous mettrez dans une casserole plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole; vous y mettez votre sauce, et vous la laisserez réduire à moitié; vous la passez à l'étamine, vous y ajouterez un peu de zeste de bigarade et le jus de la bigarade, et gros comme une noix de glace; vous ferez bien chauffer votre sauce sans la faire bouillir: au moment du service, mettez votre sautoir sur un fourneau ardent; quand vos filets sont roidis de tous côtés, et que vous les jugez cuits, vous penchez votre sautoir, et mettez vos filets sur la hauteur, pour que vous ne preniez pas de beurre avec la cuillère; vous les mettez sur le plat en forme de buisson, et vous les arrosez de votre sauce. Si vous n'avez ni sauce ni le temps d'en faire, vous laissez réduire à glace le jus de vos filets; vous ôtez les trois quarts du beurre de votre sautoir; versez plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlez avec votre beurre; vous mettez un verre de bouillon, un peu de sel, un peu de gros poivre; faites ensuite jeter quelques bouillons à votre sauce chaude sans la faire bouillir, et vous la verserez sur vos aiguillettes. (*Viard*).

IX.

LES LÉGUMES.

LES LÉGUMES.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE. — Parez trois ou quatre artichauts en dessous, coupez l'extrémité des feuilles, et ôtez-en le foin avec la queue d'une cuillère à dégraisser; cela fait, mettez vos artichauts dans de l'eau fraîche ; lavez-les avec soin, et égouttez-les de manière à ce qu'ils soient très secs ; ayez ensuite de la friture très chaude, faites bien frire vos artichauts des deux côtés, puis égouttez-les.

Faites un appareil avec du lard râpé, un peu de beurre, de l'huile, du sel, du poivre, un peu de muscade, quelques champignons, échalotes, persil; hachez le tout bien fin, maniez-le ensemble, et mettez-le dans l'intérieur des artichauts que vous ficellerez. Ayez une casserole assez grande pour les contenir, mettez des bardes de lard dans le fond, placez-y vos artichauts, sur lesquels vous mettrez encore quelques bardes de lard ; mouillez avec une demi-cuillerée à pot du derrière de la marmite, et couvrez le tout d'un papier beurre ; placez votre casserole sur un fourneau, et dès que vous verrez bouillir, couvrez votre casserole avec son couvercle, et placez-la sous le fourneau, afin de laisser mijoter pendant environ trois quarts d'heure. Au moment de servir, déficelez les artichauts, égouttez-les ; ayez un peu d'espagnole réduite, ou de l'italienne ; joignez-y quelques gouttes de jus de citron ; mettez une petite cuillère à ragoût de cette sauce dans chaque artichaut, et servez promptement. (*Galais* et *Balaine*.)

ARTICHAUTS FRITS. — Ayez trois artichauts tendres; parez-les comme les premiers, excepté qu'il

faut leur laisser moins de feuilles, et coupez-les en morceaux ; mettez-les, pour les laver, dans une casserole avec de l'eau et un filet de vinaigre blanc ; égouttez-les, mettez-les dans une terrine, avec sel, gros poivre, deux ou trois œufs entiers, un petit filet de vinaigre, une poignée de farine, une cuillerée à bouche pleine d'huile fine; maniez-les bien, qu'ils soient imprégnés de leur pâte ; faites chauffer votre friture, retirez-la du feu, couchez-y vos artichauts, les uns après les autres ; ayez soin qu'ils ne se mêlent point ; retournez-les ; remettez la poêle sur le feu ; laissez-les cuire et remuez-les souvent ; leur cuisson faite et d'une belle couleur, égouttez-les ; descendez votre friture ; ayez du persil tout prêt dans une passoire; mettez cette passoire et le persil dans votre friture, remuez-le avec la pointe d'un hâtelet; sitôt que vous apercevrez qu'il sèche, retirez votre passoire, secouez-la, égouttez votre persil sur un linge blanc ; dressez vos artichauts avec une poignée de persil frit dessous et une pincée par-dessus, et servez. (*Beauvilliers.*)

ARTICHAUTS FARCIS. — Ils se préparent d'abord comme les artichauts à la barigoule ; faites ensuite un hachis de viande, persil et ciboule ; mettez cuire de nouveau les artichauts avec des bardes de lard ; retirez-les du feu en les arrosant d'huile aux fines herbes et de jus de citron. (*Baron Brisse.*)

ARTICHAUTS AU VELOUTÉ. — Vous parez le cul des artichauts ; s'ils sont gros, vous les coupez en huit ; vous parerez les feuilles ; vous ôterez le foin, vous mettrez les morceaux dans l'eau : vous les laisserez égoutter, et vous les arrangerez dans une casserole ; puis vous y ajouterez du gros poivre, plein cinq cuillères à dégraisser de velouté, six de consommé, gros comme un œuf de beurre: une demi-heure avant de servir, vous les met-

trez au feu ; qu'ils bouillent fort : vous placerez du feu sur le couvercle de la casserole ; vous dressez les artichauts sur le plat : lorsqu'ils seront cuits, si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux blanc léger, que vous mouillerez avec du bouillon ; vous le verserez sur les artichauts. (*Viard.*)

ARTICHAUTS A L'AGENOISE. — Vous prenez de petits artichauts tous d'égale grosseur ; vous les parez et coupez les feuilles de façon à ce qu'ils soient très ronds et que la feuille ait trois centimètres de hauteur. Vous les faites cuire à l'eau avec un jus de citron. Quand ils sont cuits, vous enlevez le foin et garnissez le creux d'une farce faite d'échalotes hachées avec un morceau de rognon de veau très fin. Faites revenir cette farce dans une casserole avec du beurre; faites prendre un peu de couleur. Ajoutez de la farine, un demi-litre de champagne et un peu de carmin de façon à ce que la farce soit d'un joli blond. Ajoutez du bouillon, si c'est trop épais. Vous incorporez deux jaunes d'œufs et battez les blancs très durs. Mélangez le tout et garnissez-en vos artichauts. Saupoudrez votre plat de chapelure et faites pocher au four. Servez chaque artichaut sur une rondelle de céleri-rave au vin blanc et avec un jus de viande, suivant le goût des convives. (*Mlle Mélina Boé.*)

ARTICHAUTS A L'ITALIENNE. — Prenez de petits artichauts, parez-les et faites-les cuire dans du consommé, égouttez-les ensuite. Faites revenir dans du beurre fondu sur un feu doux, puis roulez-les dans du fromage râpé, dressez-les dans un plat allant au feu, et laissez-les prendre une belle couleur au four.

Servez-les avec une sauce faite avec du beurre bouillant, un jus de citron, du persil haché, du sel et du poivre. (*Valiot.*)

FONDS D'ARTICHAUTS A L'ESPAGNOLE. — Choisissez une quinzaine de moyens artichauts, supprimez-en d'abord les feuilles dures qui entourent la base, puis citronnez-les et jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide acidulée. Egouttez-les et plongez-les dans une casserole d'eau également acidulée et en ébullition ; couvrez la casserole, cuisez les artichauts jusqu'à ce que le foin se détache des fonds. Egouttez-les alors à l'écumoire, faites-les refroidir dans un vase d'eau froide, et retirez-en le foin ; parez-en les contours, rangez-les ensuite dans une casserole foncée avec du lard; mouillez à couvert avec du bouillon blanc non dégraissé, un verre de vin blanc ; ajoutez les chairs épépinées d'un citron, couvrez-les avec du papier beurré, et faites-les partir, cuisez-les tout doucement. Au moment de servir, égouttez-les sur un linge ; dressez-les en couronne sur un plat, et masquez-les avec une espagnole réduite, finie avec un morceau de beurre, persil haché, jus de citron. — A défaut de fonds d'artichauts frais, on prend des fonds conservés; on finit de les cuire dans une mirepoix. (*U. Dubois.*)

FONDS D'ARTICHAUTS A LA SAINT-CHARLES. — Parez quelques fonds d'artichauts, citronnez-les afin qu'ils restent blancs, faites-les cuire dans un blanc mouillé d'un bon fonds de volaille, puis vous préparez de la moelle de bœuf que vous aurez préalablement fait dégorger, blanchir et cuire ; vous en garnissez de petits canapés taillés en losanges que vous dressez en couronne, puis vous formez une seconde couronne avec vos fonds d'artichauts, que vous saucez légèrement d'une sauce suprême et ensuite vous versez une demi-glace qui forme cordon sans cependant se mêler à la sauce suprême et surtout sans envahir les bords du plat. Généralement cet entremets de légumes est très estimé et se sert dans les dîners de luxe, avec bordure de nouilles ou en pâte d'office. (*Garlin.*)

ASPERGES A LA POMPADOUR. — Choisissez trois bottes des plus belles asperges du gros plant de Hollande, c'est-à-dire blanches avec le bout violet. Faites-les parer, laver et cuire en les plongeant comme à l'ordinaire dans de l'eau de sel bouillante. Tranchez-les ensuite en les coupant en biais, du côté de la pointe et de la longueur du petit doigt. Ne vous occupez que de ces morceaux de choix et laissez de côté le reste de leurs tiges. Mettez lesdits morceaux dans une serviette chaude afin de les égoutter en les maintenant chaudement pendant que vous confectionnerez leur sauce. — Videz un moyen pot de beurre de Vanves ou de Prévalais en en prenant le contenu par cuillerées et le mettant dans une casserole d'argent ; joignez-y quelques grains de sel avec une forte pincée de macis en poudre, une demi-cuillerée de fleur de farine d'épautre, et de plus deux jaunes d'œufs bien délayés avec quatre cuillerées de suc de verjus muscat. Faites cuire ladite sauce au bain-marie, en évitant de l'alourdir en lui laissant prendre trop de consistance : mettez vos morceaux d'asperges tranchées dans ladite sauce et servez le tout ensemble en casserole couverte et en extra, pour que cet excellent entremets ne languisse point sur la table, et puisse être apprécié dans toute sa perfection.

Cette intéressante formule nous est parvenue des archives de M. Grimod de la Reynière, qui l'avait eue par succession de son grand-oncle, M. de Yarente, ministre d'Etat pendant la faveur de Mme de Pompadour. (*Courchamps.*)

RAGOUT DE POINTES D'ASPERGES. — Coupez le vert des asperges que vous avez fait blanchir, mettez-les en casserole avec coulis de veau, cuisez à petit feu jusqu'à réduction de la sauce à laquelle vous ajouterez un peu de beurre et de farine, et liez en remuant. Un peu de

jus de citron donnera une pointe d'acide. (*Néophysiologie du goût.*)

ASPERGES VERTES A LA COLBERT. — Choisissez de belles asperges vertes, bien fraîches, d'une égale épaisseur ; cassez les tiges, en les ployant, afin de n'employer que les parties tendres; coupez d'abord les têtes, tenez-les de côté. Divisez transversalement les tiges tendres en parties d'un centimètre de long ; cuisez les têtes et les tiges séparément, à feu vif, à l'eau salée, dans un poêlon, en les tenant aussi vertes que possible. Egouttez-les, sautez-les vivement au beurre, assaisonnez, ajoutez une pincée de sucre, et liez-les avec un peu de velouté ; dressez-les sur plat, les tiges au fond, les têtes en dessus; entourez-les avec une couronne d'œufs pochés, légèrement nappés au velouté; rangez entre chacun d'eux un croûton de pain ciselé en crête, frit, glacé au pinceau. (*U. Dubois.*)

ASPERGES A LA FLAMANDE. — Selon la mode flamande, elles se servent avec un demi-œuf dur chaud par personne et beurre fondu. Le jaune de l'œuf broyé et assaisonné est monté au beurre dans l'assiette par le convive lui-même. S'envoie également à part dans une saucière. (*Escoffier* et *Gilbert.*)

AUBERGINES A LA PARISIENNE. — Ouvrez quatre aubergines violettes ; enlevez-en les chairs en ayant soin de n'en pas endommager les peaux ; hachez-les ensuite avec du blanc de volaille ou de la chair d'agneau rôti ou du maigre de cochon de lait, comme on voudra, pourvu que ce soit une viande blanche et bien cuite : mêlez dans ce hachis six onces de moelle, ou, si vous l'aimez autant de gras de lard; assaisonnez le tout avec une pincée de muscade et un peu de sel, mais sans y joindre aucune autre sorte d'ingrédient. Incorporez dans

votre hachis de la mie de pain rassis délayée dans quatre jaunes d'œufs ; remplissez les moitiés d'aubergine avec cette farce et faites-les cuire sous la tourtière, en les arrosant avec de la moelle ou du lard fondu. Il en résulte un comestible délicat et très honorablement présentable. (*Néophysiologie du goût.*)

AUBERGINES FARCIES. — Fendez 7 à 8 aubergines par le milieu ; videz-les de leurs chairs, à l'aide d'une cuillère à racines, en laissant à la peau une épaisseur de 5 à 6 millimètres. Hachez les chairs retirées ; salez-les et placez-les sur un tamis. Salez intérieurement les aubergines, et renversez-les sur un autre tamis pour les faire égoutter. Vingt minutes après, épongez-les avec un linge, et faites-les revenir quelques minutes dans une poêle, avec du beurre ou de l'huile, en les posant sur la partie coupée. — Faites revenir deux oignons hachés ; mêlez-leur les chairs d'aubergines, bien exprimées, et quelques champignons hachés ; faites-les revenir ensemble ; quand l'appareil est à sec, mouillez avec quelques cuillerées de demi-glace, et faites-le réduire. Retirez alors l'appareil du feu, ajoutez quelques poignées de panure, des câpres hachées avec quelques filets d'anchois, puis du persil haché. Assaisonnez et liez-le avec quelques jaunes d'œufs. Remplissez les aubergines : saupoudrez-les, en dessus, avec de la panure et rangez-les dans un plafond ou sautoir beurré. Arrosez-les aussi avec de l'huile, et faites-les cuire tout doucement à four modéré, en les arrosant souvent. Dressez-les en couronne sur plat. On peut lier l'appareil des aubergines avec quelques parties de farce crue. Les aubergines sont excellentes préparées avec de l'huile fine. (*U. Dubois.*)

AUBERGINES AU FOUR. — Prenez 6 aubergines que vous émincez en long après en avoir enlevé la peau et

6 belles tomates que vous épépinez. Faites revenir les unes et les autres dans le beurre, pendant 10 minutes avec 2 petites gousses d'ail, qui seront jetées ensuite.

Placez les aubergines et les tomates par couches successives dans une terrine allant au feu et préalablement beurrée, salez et poivrez, puis arrosez le tout de quelques cuillerées de fonds de veau lié. Placez la terrine au four, laissez cuire à feu modéré pendant 2 heures; retirez ensuite le couvercle, saupoudrez le dessus de parmesan et de chapelure, et faites gratiner 5 minutes. (*E. Nignon.*)

CARDONS AU GRATIN. — Après avoir nettoyé et lavé les cardons, faites-les cuire; égouttez-les. Faites une sauce blanche bien liée, dans laquelle vous mettrez du fromage de Parme râpé ; mettez-y vos cardons pour qu'ils s'en impreignent bien; saupoudrez de fromage et ensuite de mie de pain, le fond du plat dans lequel vous devez le servir; faites gratiner; posez vos cardes avec leur sauce sur le gratin, en saupoudrant chaque couche avec du fromage râpé ; terminez par une couche de mie de pain mêlée de fromage ; aspergez cette couche avec du beurre tiède ; mettez le plat sur des cendres bien chaudes, et recouvrez avec le four de campagne. (*Albert.*)

CARDONS D'ESPAGNE A LA MOELLE. — Coupez les côtes de deux ou trois cardes près du pied, les blanches, non les creuses, coupez celles qui sont pleines, parez, faites blanchir, retirez et mettez dans l'eau fraîche, limonnez, mettez dans la marmite, mouillez d'un blanc citronné; faites partir; couvrez d'un papier beurré; laissez mijoter environ trois ou quatre heures; une fois cuits, égouttez, parez, mettez dans la casserole en arrosant de consommé, faites tomber presque à glace, puis dressez sur un plat avec espagnole réduite, ajoutez croûtons à la moelle. (*Néophysiologie du goût.*)

CAROTTES FLAMANDES. — On n'emploie pour les carottes flamandes que des carottes nouvelles, c'est-à-dire du 1er mai au 1er octobre.

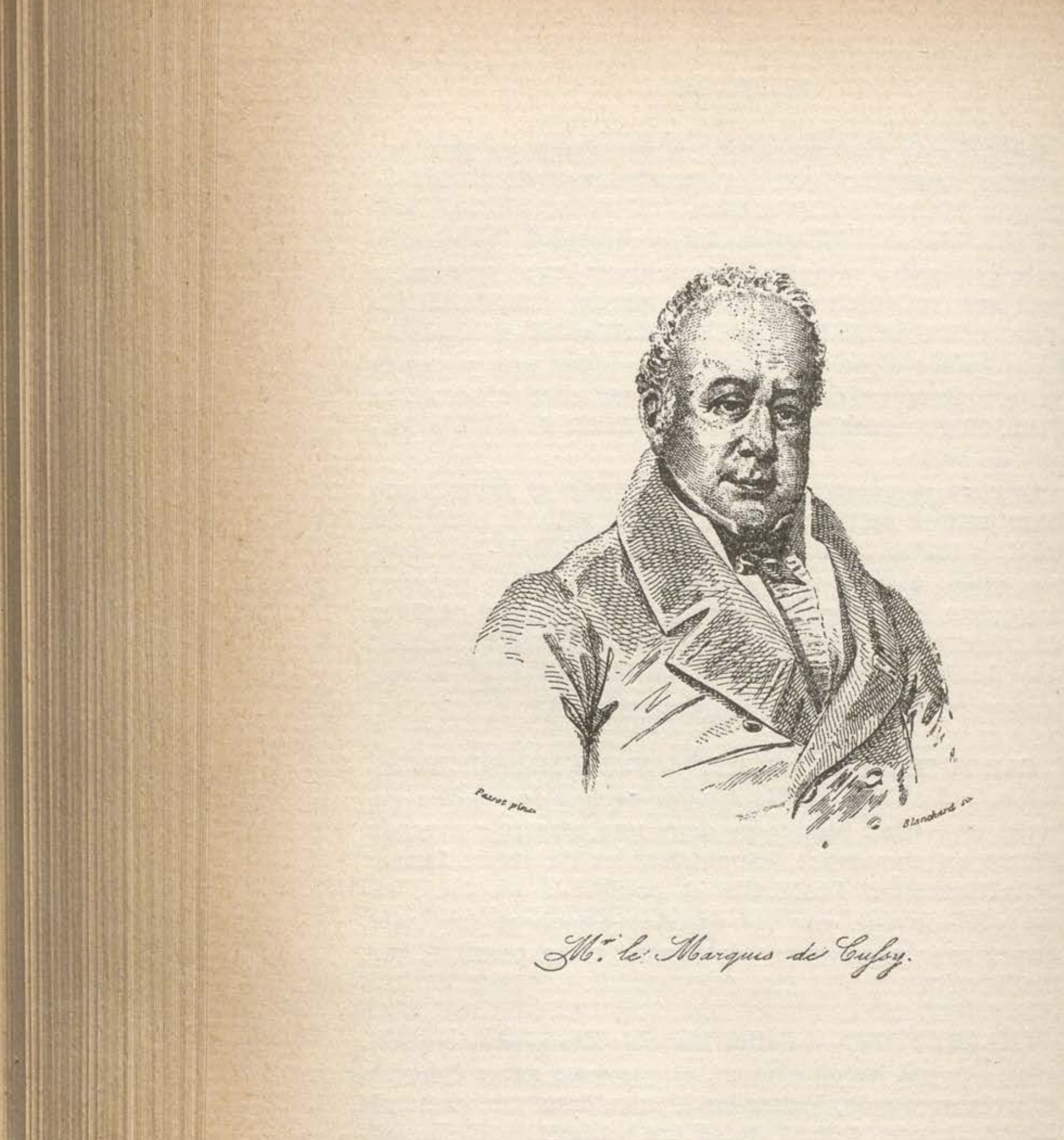
Faites blanchir 800 grammes de carottes à l'eau bouillante pendant 5 minutes; rafraîchissez-les et enlevez la peau avec un torchon; coupez la partie verte de la tête et un petit bout de la queue, puis taillez-les en ronds de 1 centimètre d'épaisseur; mettez-les dans une casserole de la contenance de 2 litres; ajoutez un demi-décilitre d'eau, 30 grammes de beurre, une pincée de sel, 5 grammes de sucre.

Couvrez la casserole de son couvercle et faites cuire 20 minutes à petit bouillon, en ayant soin de sauter les carottes toutes les cinq minutes pour obtenir une cuisson égale; assurez-vous de la cuisson par la pression des doigts. Liez avec 2 jaunes d'œufs, un demi-décilitre de crème et 15 grammes de beurre. Ajoutez finalement une demi-cuillerée de persil haché. Mêlez et servez. (*J. Gouffé, Livre de Cuisine*, Hachette, éd.)

CAROTTES A LA VICHY. — Faites blanchir les carottes, précaution inutile si vous prenez des petites carottes nouvelles. Mettez-les dans une casserole avec du beurre en abondance, saupoudrez-les de sucre, fermez hermétiquement l'ustensile et poussez-le au four, remuez-le souvent, car les carottes attachent très vite. Servez avec un morceau de beurre et du persil. (*Lambert.*)

CÉLERI FRIT. — Faites blanchir des pieds de céleri, choisis parmi les plus beaux, et que vous aurez épluchés et lavés avec soin. Mettez-les à cuire dans une casserole avec des bardes de lard, du sel, un bouquet garni ; mouillez avec du bouillon non dégraissé, recouvrez le tout avec du papier huilé.

Lorsque vos pieds seront bien cuits, vous les ferez ma-



Mr. le Marquis de Cussy.

riner dans de l'eau-de-vie avec du sucre; puis vous les mettrez dans une pâte, vous les ferez frire et vous les glacerez à la pelle rouge avec du sucre en poudre. (*Lettres gourmandes.*)

CÉLERI EN PUREE. — Faites blanchir le céleri, puis cuisez-le à l'étuvée dans du bouillon, égouttez-le et passez-le au tamis; mélangez cette purée avec de la purée de pommes de terre et servez avec un jus de viande. (*Bugnon.*)

CÈPES A LA BORDELAISE. — Coupez-les en tranches, mettez-les dans une poêle où vous aurez fait chauffer du beurre; faites-les sauter vivement, qu'ils prennent couleur de toutes parts, assaisonnez de sel et de poivre; ajoutez 2 échalotes finement hachées, sautez quelques instants encore sans cependant laisser roussir l'échalote; ajoutez le jus d'un citron; une pincée de persil haché et servez. (*Reboul.*)

CHAMPIGNONS A LA CUSSY. — Prenez des champignons bien parfumés et d'une texture ferme. Lavez, brossez et pilez des truffes noires, saines et d'une moyenne grosseur. Coupez les champignons ainsi que les truffes par tranches épaisses comme une feuille de carton et ajoutez--y un peu d'ail haché très menu. Mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre fin, proportionné à la quantité de vos champignons; faites sauter à grand feu, et lorsque le beurre est fondu, exprimez-y le jus d'un ou deux citrons. Donnez encore quelques tours, ajoutez ensuite sel, gros poivre, muscade râpée, 4 cuillerées à bouche de grande espagnole et autant de sauce réduite. Faites cuire votre ragoût et ajoutez au moment de l'ébullition un verre de vin de Sauternes ou de Xérès, continuez la cuisson pendant 25 minutes et servez. (*Marquis de Cussy.*)

CHAMPIGNONS FARCIS. — Champignons moyens, débarrassés des pédoncules, assaisonnés de sel fin, arrosés d'un filet d'huile et passés au four pendant cinq minutes. Garnir la cavité d'une Duxelles serrée, additionnée facultativement d'un quart de mie de pain fraîche, et en la dressant en dôme. Chapelurer la surface, arroser d'un filet d'huile ou de beurre fondu, et faire gratiner. (*Escoffier et Gilbert.*)

CHAMPIGNONS A LA BOURGEOISE. — Epluchez et coupez en deux vos champignons ; foncez une casserole de petites tranches de petit lard, que vous faites suer un petit quart d'heure à feu très doux; mettez-y vos champignons avec persil, ciboules et échalotes hachées, gros poivre, et une pincée de farine, mouillez avec un peu de vin blanc et de bouillon; faites cuire à petit feu et réduire à courte sauce; servez avec des croûtons passés au beurre et sautés dans le ragoût, et avec un filet de vinaigre blanc ou un jus de citron. (*Sabatier.*)

La plupart des autres cuisiniers appellent cette recette: *croûte aux champignons;* mais la différence consiste, non dans l'accommodement, mais dans le service. Ils prennent la croûte d'un pain mollet, la font sécher et griller, après l'avoir beurrée en dedans et en dehors lient la sauce de leurs champignons avec des jaunes d'œufs délayés dans la crème, et versent un peu de cette sauce dans la croûte, sur laquelle ils dressent leurs champignons. (Dr *Jourdan-Lecointe.*)

CHOU EN SURPRISE. — Vous faites blanchir et ensuite rafraîchir un chou entier; ôtez le trognon, écartez les feuilles avec soin et remplissez-le de marrons, de saucisses et de mauviettes; arrangez les feuilles dans leur état habituel, ficelez le chou, faites-le cuire à la braise; laissez-le égoutter quand il sera bien cuit et servez-le avec une sauce faite avec de la moelle fondue et de la muscade râpée. (*Néophysiologie du goût.*)

CHOU FARCI (Entremets). — Dépouillez un chou de ses grosses feuilles vertes ; faites-le blanchir ; faites une farce avec du veau et du lard; ôtez le cœur de votre chou; après l'avoir rafraîchi et pressé pour en faire sortir l'eau, vous mettez votre farce dans le milieu et entre les feuilles; cela fait, vous lui rendez sa première forme, et le ficelez sans l'endommager. Vous le mettez dans une casserole avec des débris de viande ou de cervelas, bouquet garni, oignons, carottes, muscade râpée, gros poivre et peu ou point de sel; couvrez de bardes de lard et mouillez avec du bouillon.

La cuisson faite, dégraissez votre chou, ôtez-en la ficelle, et l'arrosez d'une espagnole ou de toute autre sauce convenable, passée au tamis. (*Martin.*)

CHOU A LA LILLOISE. — Faites blanchir un chou ; ôtez-en le trognon et hachez-le grossièrement; mettez-le dans une casserole avec du beurre, un oignon piqué de deux clous de girofle, sel, gros poivre et muscade râpée; mêlez le chou avec le beurre, faites cuire à très petit feu, en retournant de temps en temps; quand il est cuit, ôtez l'oignon et ajoutez un morceau de beurre, que vous incorporerez avec le chou. Ce sont surtout les choux rouges que l'on prépare en Flandre de cette manière; mais on peut fort bien y substituer les choux ordinaires, surtout ceux de Milan. (*Albert.*)

CHOUCROUTE A LA MODERNE. — Prenez de la choucroute très fraîche, blanchissez-la, égouttez-la et l'exprimez bien. Dans un pot tapissé de lard placez une partie de la choucroute que vous parsèmerez de sel, de poivre, de quelques baies de genièvre, d'un bouquet garni, de quelques oignons piqués d'un clou de girofle, et de plusieurs carottes, disposez là-dessus de la graisse d'oie ou à défaut du saindoux et de la poitrine de porc fumée, recouvrez le tout avec le reste de la choucroute.

Mouillez avec une bouteille de chablis et de bouillon fermez le pot et laissez cuire au four environ 5 heures. (*Valiot.*)

CHOUX-FLEURS FARCIS. — Faites-les seulement blanchir dans l'eau de sel ; passez-les à l'eau fraîche, et faites-les égoutter; mettez-les sur des bardes de lard, la tête en bas, dans une casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir; remplissez tous les vides que laissent vos choux-fleurs avec une farce composée de rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, sel, gros poivre et muscade râpée, trois œufs entiers; mouillez avec de bon bouillon; faites cuire à petit feu; quand les choux-fleurs sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, posez votre plat sur la casserole, et renversez-la brusquement, en contenant le plat avec votre main gauche, versez par-dessus une sauce espagnole bien liée ou une sauce tomate. (*Albert.*)

CHOUX-FLEURS AU PARMESAN. — Lorsque vos choux-fleurs seront cuits, égouttez-les; mettez dans une casserole de la sauce au beurre, et une ou deux poignées de fromage de parmesan râpé; liez bien le fromage avec la sauce; mettez-en une partie dans le fond du plat; dressez-y vos choux-fleurs, et lorsque vous serez pour mettre le dernier morceau, faites couler votre sauce dans les vides de vos choux-fleurs ; achevez de les dresser ; masquez-les du restant de votre sauce; saupoudrez-les de fromage râpé; mettez-les au four ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous; faites-leur prendre une belle couleur; leur cuisson achevée, égouttez-les, nettoyez le bord du plat, et servez. (*Beauvilliers.*)

CHOUX-FLEURS A LA CRÈME. — Faites cuire les choux-fleurs; dressez-les, versez dessus de la crème et

saupoudrez-les avec de la chapelure mêlée d'un peu de sel et de poivre. Posez le plat sur un feu doux; couvrez-le avec un four de campagne et servez au bout de vingt minutes. (*A.-B. Périgord.*)

CHOUX-FLEURS FRITS. — Les choux-fleurs étant cuits dans l'eau salée, sautez-les dans un peu de vinaigre, sel et poivre; trempez-les dans de la pâte à frire et servez-les légèrement saupoudrés de sel fin. (*A.-B. Périgord.*)

CONCOMBRES FARCIS (Entrée pour déjeuner). — Pelez-les entiers; coupez un des bouts, celui de la queue; videz-les jusqu'au fond avec le manche d'une cuiller, c'est-à-dire enlevez toutes les graines, puis remplissez-les avec une farce composée de lard, de viandes cuites ou crues et assez fortement assaisonnées, auxquelles il faut mêler un ou deux œufs, blanc et jaune, selon la quantité de la farce. Remettez le bout enlevé en le faisant tenir avec une ou deux brochettes de bois.

Ainsi préparés, faites-les cuire dans de l'eau, mieux dans du bouillon, avec du jambon ou du salé, des carottes, des oignons, du sel, du poivre et un bouquet garni; lorsqu'ils bouillent, découvrez le vase qui les contient, parce qu'ils rendent beaucoup d'eau qui doit s'évaporer. Lorsqu'ils sont à moitié cuits, faites un roux, mouillez-le avec la sauce, ajoutez-le au ragoût; laissez achever la cuisson et réduire la sauce. (*Maison rustique des Dames.*)

CONCOMBRES A LA CRÈME. — Vous couperez les concombres en petits carrés, après les avoir épluchés; vous en ôterez les angles, en leur donnant une forme ronde ou ovale; tâchez que les morceaux soient de même grandeur et de même épaisseur: vous mettez de l'eau et du sel dans une casserole; quand elle bouillira, jetez-y les concombres; dès qu'ils fléchiront sous le doigt, vous les retirerez de l'eau bouillante pour les mettre dans

l'eau froide, et vous les laisserez égoutter sur un linge; vous ferez une sauce à la crème un peu liée et vous les mettrez dedans; vous les servirez sur un plat ou dans une casserole d'entremets. (*Viard.*)

ÉPINARDS AU FOUR. — Après avoir lavé vos épinards, secouez-les dans un panier à salade, pressez-les dans un linge, mettez-les sur la table, hachez-les crus; puis vous mettez sur la table un demi-quart de farine, formez une fontaine au milieu, mettez dans cette fontaine un peu de sel, poivre et muscade râpée, un bon quart de beurre frais et une demi-livre de fromage à la crème, un verre de crème double; cassez trois œufs entiers, mélangez le tout ensemble comme pour en former une pâte, mélangez alors vos épinards dedans et faites cuire au four. Une demi-heure suffit à cette cuisson. Dès que la croûte est formée à la surface, vous les servez. (*Garlin.*)

ÉPINARDS A LA CHIMAY. — Faites cuire 12 œufs durs; décortiquez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les jaunes, pour les passer au tamis fin avec du sel, une pointe de cayenne et 4 cuillerées de fine Duxelles préalablement réduite avec un peu de glace de volaille. Farcissez les œufs en douce de cet appareil, saupoudrez-les de mie de pain fraîche et faites-les gratiner d'agréable couleur.

Cuisez en même temps 3 kilos de beaux épinards. Rafraîchissez-les bien, égouttez-les et les pressez pour en extraire toute l'humidité. Passez-les alors dans une casserole, à travers un tamis de fer; chauffez-les, liez-les de beurre fin et de crème double épaisse, salez-les et garnissez-en une timbale d'argent. Ornez, enfin, la surface des épinards d'une couronne de vos œufs, à peine sortis du four. (*E. Nignon.*)

GRATIN D'EPINARDS DAISY. — Epinards en branches pas trop blanchis, rafraîchis et égouttés sur serviette. Préparez une purée de champignons bien crémeuse et bien blanche. Dressez dans un légumier, allant au four, 3 couches d'épinards et 3 couches de purée de champignons. Couvrez d'une béchamel au fromage, arrosez de beurre et chapelure et gratinez au bain-marie et au four pendant une heure environ. (*L. Alepée.*)

HARICOTS A LA POULETTE. — Ayez de ces haricots ce qu'il en faut pour faire un plat d'entremets ; choisissez-les bien petits et bien tendres; épluchez-les, en cassant les deux bouts pour en enlever la partie filandreuse; mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; s'il s'en trouvait de trop gros, séparez-les dans toute leur longueur en deux parties; ensuite ayez un chaudron ou une casserole dans laquelle vous les ferez blanchir à grande eau et à grand feu, et vous aurez la précaution de ne mettre dans cette eau qu'une petite poignée de sel; faites qu'ils soient bien verts et bien cuits, ce dont vous jugerez en les pressant entre vos doigts; leur cuisson faite, mettez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les. Jetez dans une casserole un morceau de beurre; coupez un oignon en petits dés; passez-les à blanc dans le beurre; votre oignon presque cuit, ajoutez une pincée de farine; laissez-la cuire un peu sans roussir, mouillez-la avec une cuillerée à pot de bouillon; assaisonnez de sel, de persil et ciboule hachées, ainsi que de gros poivre; laissez cuire votre sauce; ajoutez-y les haricots et faites-leur jeter un bouillon; leur sauce ne doit pas être longue; liez-les avec trois jaunes d'œufs et du jus de citron. (*Néo-physiologie du goût.*)

HARICOTS TOUT A FAIT A L'ANGLAISE. — Lorsque ces haricots seront préparés, blanchis, cuits et d'un beau vert, jetez-les dans une passoire ; mettez un

bon morceau de beurre sur votre plat à servir ; dressez vos haricots ; mettez du persil haché tout autour, en forme de cordon ; chauffez ce plat et servez. (*Beauvilliers.*)

HARICOTS VERTS ET BLANCS A LA PROVENÇALE. — Faites d'abord, dans une casserole, une préparation se composant de quelques cuillerées d'huile avec des câpres, des filets d'anchois, une pointe d'ail et des rocamboles pilés ; versez-y des haricots cuits à l'eau de sel, assaisonnez avec persil et ciboules, sel et gros poivre, sautez-les pendant quelques instants, versez-les dans leur plat, et arrosez d'un filet de vinaigre, qui aura bouilli dans la casserole des haricots. (*Courchamps.*)

HARICOTS VERTS A LA TURQUE. — 1 kilogramme de haricots verts coupés en julienne. Faites revenir 1 livre de haut de côte de bœuf coupée en morceaux de la grosseur d'une noix et 2 oignons hachés, 2 cuillerées à bouche de tomate réduite, mouillez avec un demi-litre de bouillon; mettez vos haricots verts et un bouquet garni, et cuisez doucement pendant 4 à 5 heures. (*J. H.*)

LAITUES AU GRATIN. — Faites blanchir et braiser une demi-douzaine de laitues dégarnies de leurs feuilles trop vertes (une laitue peut être coupée en deux); égouttez-les; repliez-les et les disposez ensuite dans un plat à gratin entre deux couches d'une bonne béchamel réduite. Saupoudrez de chapelure blanche et passez au four chaud pour les gratiner. (*Girard.*)

MACÉDOINE A LA BECHAMEL. — Préparez beaucoup de carottes, navets, petits oignons, pois, asperges, haricots blancs, haricots verts, culs d'artichauts, aubergines, choux-fleurs, concombres, petites fèves, etc... en un mot toutes sortes de racines et de légumes ; vous

les préparez par portions à peu près égales et à peu près uniformes. Lorsque les légumes seront cuits dans l'assaisonnement qui convient, vous les égoutterez jusqu'à ce qu'ils soient bien à sec ; vous mettrez le tout dans une casserole; vous ferez une béchamel un peu réduite et un peu liée ; vous la verserez sur votre macédoine ; vous la sauterez pour que la sauce se mêle avec les légumes. Si vous n'avez pas de béchamel, vous ferez réduire du velouté ; vous y joindrez une liaison de trois jaunes d'œufs ; vous passerez le velouté à travers l'étamine ; vous mettrez dessus des légumes, gros comme un œuf de beurre. Si vous n'employez pas de velouté, vous clarifierez la cuisson de vos racines, et vous ferez un roux blanc ; mouillez avec la cuisson clarifiée ; ajoutez dedans une feuille de laurier, des champignons ; vous ferez réduire votre sauce afin qu'elle soit un peu liée ; vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs, et vous passerez la sauce pour que la macédoine en soit bien arrosée : vous la tiendrez chaude sans la faire bouillir. (*Viard.*)

MORILLES A LA CRÈME. — Epluchez et lavez 1 kilo de morilles à plusieurs eaux; coupez-les en morceaux et mettez-les à cuire avec un morceau de beurre, 1 décilitre d'eau, une pincée de sel et un jus de citron. Egouttez-les; pressez-les dans un linge pour en extraire toute l'humidité et mettez-les dans un plat à sauter avec 60 grammes de beurre frais; sautez-les dans ce beurre et lorsqu'elles en sont suffisamment imprégnées, mouillez-les de 4 décilitres de crème double. Laissez mijoter pendant 20 minutes; ajoutez une cuillerée de velouté de volaille et incorporez-leur hors du feu un hecto de beurre frais. Servez. (*J. Gouffé, Livre de Cuisine,* Hachette, éd.)

MORILLES A L'ANDALOUSE. — Les morilles ayant été blanchies, ayez du jambon de Bayonne ou de Malaga,

coupez ce jambon en dés, auxquels vous ferez prendre couleur dans un verre de bonne huile ; joignez-y les morilles pour qu'elles se colorent aussi ; mouillez avec un verre de vin de Xérès et quelques cuillerées de vin de Malaga, ajoutez sel, mignonnette, muscade, piment rouge et doux, persil haché ; au bout de trois quarts d'heure, la cuisson étant complète, finissez avec un petit morceau de bonne glace et le jus de la moitié d'un citron. (*Baron Brisse.*)

PUREE MAUVE. — Préparez une purée de châtaignes fraîches, cuites dans le double de leur volume de lait. Passez au tamis. Ajoutez un quart (pour volume) de farine de riz, une bonne noix de beurre, très peu de sel, une cuillerée à dessert de cognac et une pincée (pas plus) de sucre en poudre. Faites réduire à feu doux. Convient pour accompagner les grillades de porc (pieds, groins, queues). — Boisson d'accompagnement: Bourgueil rouge, Beaujolais, Chanas, Romanèche, Thorins. (*Raoul Blondel.*)

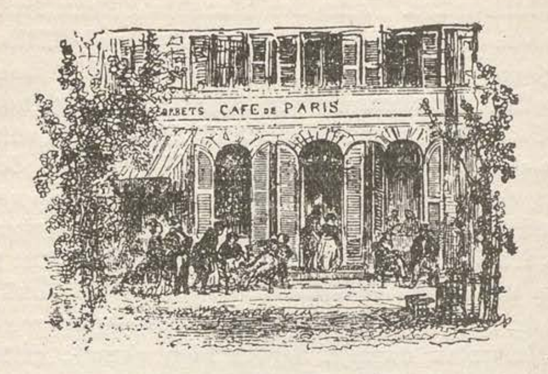
NAVETS A LA SAUCE BLANCHE. — Tournez des navets comme il vous plaira ; faites-les cuire dans une casserole avec de l'eau, un peu de beurre et du sel ; mettez-les dans une sauce blanche un peu liée, et laissez-les-y mijoter pendant quelques minutes ; ajoutez un peu de muscade râpée et de gros poivre. Dressez et servez-les avec cette sauce. (*Martin.*)

NAVETS GLACÉS. — Tournez des navets avec un couteau, de manière à ce qu'ils soient tous de la même forme et de la même taille. Beurrez le fond d'une casserole; arrangez les navets dessus et saupoudrez-les fortement avec du sucre en poudre, et versez dessus assez de coulis blanc pour qu'ils baignent. Les navets étant cuits, on les retire de la sauce, on verse cette sauce sur un plat, et on arrange les navets dessus. (*A.-B. Périgord.*)

TARTE AUX OIGNONS. — Ciselez 5 gros oignons blancs bien mûrs. Faites les blanchir à l'eau froide sur un feu vif, avec une pincée de sel. Après ébullition, retirez, égouttez. Mettez dans la sauteuse 500 grammes de beurre fin; chauffez. Versez là-dessus vos oignons dûment épongés; cuisez lentement. Quand ils sont bien fondus et blondis, adjoignez-leur 250 grammes de petits lardons rissolés au beurre. Laissez l'ensemble refroidir dans une terrine émaillée, bien couverte. Ajoutez alors 3 œufs frais, 4 cuillerées de crème épaisse, battez le tout. Foncez un cercle à flan de rognures de feuilletage. Placez dessus l'appareil obtenu. Arrosez de beurre fondu; cuisez jusqu'au dorage. Servez bien chaude cette tarte aux oignons. (*E. Nignon.*)

DE LA SOUBISE OU PUREE D'OIGNONS. — Faites blanchir quelques oignons après en avoir coupé les deux extrémités, qui sont amères ; puis vous les égouttez, les rafraîchissez, les pressez et les mettez cuire dans une casserole avec un bon morceau de beurre fin ; couvrez-les d'une feuille de papier beurrée afin qu'ils ne prennent pas de couleur et, lorsqu'ils sont fondus, vous passez cette purée à l'étamine, la mettez dans une casserole avec un peu de glace blonde de volaille, un peu de crème ou de sauce béchamel, et la servez comme légume, ou comme garniture sous l'article qui, généralement, est une grillade ou une tranche de rôti.

Observations. — La purée d'oignons peut également se servir à brun, c'est-à-dire que vous faites revenir vos oignons au beurre, à la poêle, en les faisant glacer ; puis vous les passez à l'étamine, les mouillez avec un peu de glace ou d'espagnole, et servez cette purée comme garniture de foie de veau ou d'une pièce de boucherie quelconque braisée ou rôtie. Le porc se sert également avec la purée d'oignons brune ou blanche. On peut également remplacer la béchamel par un peu de velouté réduit,



LE CAFÉ DE PARIS EN 1843.



POTEL ET CHABOT EN 1845
PAR DAUBIGNY.

parce qu'il y a des personnes qui n'aiment pas le laitage; de même que l'on peut servir cette purée simplement au beurre avec un peu de muscade. (*Garlin.*)

PETITS POIS A LA FRANÇAISE. — Les petits pois sont, sans contredit, le meilleur de tous les légumes qui se mangent à Paris et c'est surtout leur présence qui rend le mois de juin, où ils sont dans toute leur bonté, vraiment cher aux gourmands. Ils servent d'accompagnement dans un grand nombre d'entrées, et relèvent singulièrement le prix des viandes et des volatiles qu'on fait cuire avec eux. Mais c'est à l'entremets qu'est leur plus beau triomphe ; et ils valent tant par eux-mêmes, que c'est lorsqu'ils paraissent seuls qu'ils sont reçus avec le plus de reconnaissance. Nous avons déjà vu dans cet ouvrage qu'un plat de petits pois sans faute suffisait pour établir la réputation d'un grand cuisinier. Beaucoup ont voulu raffiner dans leur préparation, et se sont fourvoyés. On pourrait dire des pois comme des femmes vraiment belles :

L'art n'est pas fait pour *eux, ils* n'en *ont* pas besoin.

Ce qu'il y a de sûr au moins, c'est que la bonté de cet entremets dépend bien moins de ce qu'on y fait entrer que du soin qu'on apporte dans sa confection, et c'est ce qui fait qu'il est si rarement parfait. Un grand artiste ne veut point se captiver pour un simple plat de légumes, et voilà le mal. La recette que nous allons donner est des plus simples, mais il n'en faut pas moins être fort habile pour la bien mettre en œuvre.

Nous observons d'abord que les premiers pois qui paraissent ne sont pas les meilleurs. Les pois carrés, ou à la grosse cosse, sont excellents, et c'est ceux-là qu'il faut choisir. Dès qu'ils sont cueillis, il faut les employer. Etant lavés et égouttés, vous les mettez dans une casserole avec d'excellent beurre, un peu de sel, deux ou trois petits cœurs de laitue, un bouquet de persil et ciboules,

dans lequel vous insérez un peu de sarriette et deux clous de girofle. Faites-les cuire sur des cendres chaudes bien couvertes, en les remuant de temps en temps sans les mouiller. Lorsqu'ils sont presque cuits, vous les goûtez, et remettez la moitié d'un pain de beurre manié dans de la farine; lorsqu'ils sont tout à fait cuits, vous les servez avec une très courte sauce. Cette manière est la seule pour manger les pois dans leur suc, et pour leur conserver parfaitement leur goût. Elle est très simple; mais c'est cette simplicité même qui en fait la difficulté. Nous osons croire cependant que les artistes qui, mettant leur amour-propre de côté, ne s'écarteront point de cette formule, réussiront à nous servir des petits pois dans toute leur succulence et dans toute leur bonté. *O utinam!* (*Grimod de la Reynière.*)

POIS A L'ANGLAISE. — Ayez un litre ou un litre et demi de pois ; mettez dans une casserole deux ou trois pintes d'eau, et une bonne pincée de gros sel ; faites bouillir cette eau, et au grand bouillant, jetez-y vos pois; ajoutez-y une branche de baume, et laissez bouillir et cuire ainsi vos pois ; lorsqu'ils le seront, égouttez-les dans une passoire; mettez un quarteron de beurre fin dans le plat que vous devez servir, vos pois dessus, et dessus ces pois une pincée de baume bien hachée; de suite servez-les. (*Beauvilliers.*)

PETITS POIS A LA MENTHE. — Faites cuire les petits pois à l'eau salée en les garnissant d'un bouquet de menthe. Les égoutter et les finir comme les petits pois à l'anglaise ou au beurre.

Observations. — Cette méthode d'importation anglaise communique aux légumes une saveur qui n'est nullement désagréable. On emploie le même procédé pour cuire les pommes nouvelles. (*Salles et Montagné.*)

POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE, *dites* MACHE-POTETESSES. — Faites cuire des pommes de terre à l'eau; épluchez-les, écrasez-les comme pour en faire une purée; mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre et un peu de sel fin; mouillez-les avec de bon lait; desséchez-les comme une pâte à choux; au fur et à mesure qu'elles se dessèchent, mouillez-les de nouveau ; faites-les cuire ainsi une heure, et laissez-leur prendre la consistance convenable pour pouvoir les dresser en pyramide sur votre plat; unissez bien cette pyramide; faites-lui prendre une belle couleur au four ou sous un four de campagne, et servez. (*Beauvilliers.*)

POMMES DE TERRE CHATEAUBRIAND. — Tournez des pommes de terre en olives ou rondes à la cuillère; faites-les blanchir à l'eau bouillante, égouttez-les, mettez-les sécher une ou deux minutes à la bouche du four, puis vous les faites sauter au beurre clarifié et, lorsqu'elles sont dorées, vous les salez légèrement, les saupoudrez de persil haché et les servez pour légumes ou comme garniture d'un filet ou d'un chateaubriand (double filet grillé). (*Garlin.*)

POMMES ANNA. — Tourner de forme régulière une douzaine de pommes de terre de Hollande. Les émincer à la râpe à légumes; les éponger, les assaisonner de sel et de poivre et les placer, tranche par tranche, dans la casserole spéciale à cette préparation (on aura préalablement enduit cette casserole de beurre décanté). Monter ainsi les pommes jusqu'au niveau du fond; arroser de beurre décanté. Recouvrir la casserole de son couvercle; faire partir sur la plaque du fourneau d'abord et achever de cuire au four. Retourner les pommes une fois pendant la cuisson (cette opération se fait en égouttant le beurre puis en renversant les pommes à l'aide d'un couvercle de casserole). Démoulez les pommes Anna qui

doivent se présenter sous forme de galette dorée à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. (*Salles et Montagné.*)

POMMES DE TERRE A LA DUCHESSE. — Coupez des pommes de terre en quartiers, pelez-les, jetez-les à mesure dans de l'eau froide; rafraîchissez-les, mettez-les dans une casserole, et couvrez-les avec de l'eau; salez-les, cuisez-les à casserole couverte. Quand elles sont à point, égouttez-en l'eau, faites-les ressuyer; passez-les ensuite au tamis peu à la fois. Déposez la purée dans une casserole, finissez-la avec un morceau de beurre, quelques jaunes d'œufs, un peu de crème, sel et muscade. Divisez alors l'appareil par petites parties, sur la table farinée; roulez-les en forme de bouchon; aplatissez-les avec la lame du couteau, pour former des croquettes plates, ayant trois quarts de centimètre d'épaisseur; rangez-les à mesure dans un sautoir dont le fond est masqué avec du beurre épuré; posez le sautoir sur feu doux, faites colorer les croquettes des deux côtés, en les retournant; quand elles sont de belle couleur, dressez-les sur plat. (*U. Dubois et Bernard.*)

GRATIN DAUPHINOIS. — Ayez un plat très large, mais très fort, c'est-à-dire aussi peu profond que possible, de préférence en terre. Garnissez-en le fond d'un peu de beurre frais. Coupez vos pommes de terre (crues) en rondelles peu épaisses, comme pour la friture, et disposez-les dans le plat avec sel et poivre, et de-ci de-là, quelques pointes d'ail avec beaucoup de beurre en tous petits morceaux, de façon à ce qu'il y en ait un peu partout. Couvrez le tout de lait froid, non bouilli, et mettez au four chauffé convenablement. En trois quarts d'heure, le gratin est cuit, il s'est soufflé, il s'est doré, tandis que de temps en temps vous aurez eu la précaution de le regarder et de tourner le plat. Servez chaud. Le gratin tout seul est exquis. Mais servi et mangé avec

un rôti au jus (bœuf, veau, mouton ou porc), il n'en est que meilleur. Il est même bon froid ou réchauffé, quand par hasard on en laisse. Ce délicieux « fricot » provincial, à peu près inconnu à Paris, est peu coûteux et très facile à faire. Le feu de n'importe quel ordinaire fourneau de cuisine suffit. Même celui de n'importe quel poêle de fonte. Au besoin même, on peut le faire au charbon de bois, avec un four de campagne. (*Mme Marie Alix.*)

POMMES DE TERRE A LA LYONNAISE. — Ces pommes de terre doivent être d'abord cuites dans leur robe, puis épluchées et coupées en tranches minces. Mettez dans une poêle 100 grammes de beurre avec 100 grammes d'oignon émincé finement et surtout régulièrement, sinon une partie sera calcinée que le reste sera encore cru. Faites cuire cet oignon tout doucement, et en le faisant sauter souvent. Lorsqu'il est fondant, et d'une belle couleur roux-clair, sortez-le sur une assiette en laissant son beurre de cuisson dans la poêle. Mettez alors dans ce beurre 500 grammes de pommes de terre cuites et coupées comme nous avons dit précédemment; faites-les sauter sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées; à ce point, ajoutez les oignons; faites sauter le tout ensemble encore quelques minutes en l'assaisonnant convenablement et mélangez au dernier moment, c'est-à-dire en les servant, une pincée de persil haché. (*Reboul.*)

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE. — Faites cuire deux assiettes de pommes de terre avec un peu de consommé blanc, un peu de beurre, de sel, de poivre, de muscade râpée, et un rien de sucre en poudre, afin d'atténuer le peu d'âcreté que cette plante légumineuse contient. Vous les faites mijoter feu dessus et dessous, en observant de les mouiller peu; lorsqu'elles sont cuites à point, vous les broyez dans la casserole, les passez par le tamis de crin, et les pilez ensuite en y mêlant deux

jaunes d'œufs et un peu de crème bien épaisse. Quand cet appareil est froid, vous en formez de petites boules de la grosseur et de la forme d'un œuf de pluvier; puis vous les roulez sur de la mie de pain très fine; après quoi vous les trempez dans quatre œufs battus en omelette, les égouttez avec une fourchette, et les roulez derechef sur de la mie de pain à laquelle vous avez mêlé un peu de parmesan râpé; donnez-leur une belle forme, et au moment de servir vous les posez sur un faux fond de laiton qui doit avoir la même forme que la poêle à frire, contenant de la friture chaude à point; vous y mettez les croquettes, et les retirez dès qu'elles ont pris une belle couleur blonde; puis vous les égouttez sur une serviette et les dressez.

On peut également préparer le même appareil avec des pommes de terre cuites dans les cendres, en n'en employant que le cœur; seulement vous devez y joindre un peu plus de crème; le reste du procédé est le même. (*Carême.*)

RIZ A L'INDIENNE. — Choisissez pour cette préparation le riz de Patna ou tout autre riz des Indes.

Ces riz se font remarquer par la forme allongée des grains et par leur extrême blancheur.

Lavez 500 grammes de riz et mettez-le à cuire dans une grande bassine contenant 6 litres d'eau bouillante salée. Cette première cuisson demande de 18 à 20 minutes. Remuez-le constamment avec une spatule de bois pendant qu'il cuit. Assurez-vous de la cuisson; égouttez le riz dans une large passoire. Lavez-le à plusieurs eaux tièdes et salées. Egouttez-le complètement en le prenant poignée par poignée. Etendez-le sur un tamis recouvert d'un linge que vous aurez mouillé et pressé. Placez-le dans une étuve à chaleur douce, mais soutenue; et lorsqu'il est bien sec et que les grains se séparent parfaitement, dressez-le en dôme dans une timbale à légumes.

Observation. — Ce riz se sert comme garniture avec tous les plats où entre le poivre de currie. (*J. Gouffé, Livre de Cuisine,* Hachette, éd.)

RIZOTTO. — Il faut avoir de l'excellent riz non glacé des Abruzzes, le choisissez, le lavez, le cuisez dans l'eau froide pendant une heure, l'essuyez et le séchez dans un linge. Mettez dans une casserole du beurre frais, deux échalotes hachées, un morceau de moelle de bœuf de la grosseur d'une noix, faites cuire sans faire roussir et passez au tamis. Replacez dans la casserole le beurre ainsi assaisonné et un oignon blanc de moyenne grosseur haché, faites revenir sans laisser prendre couleur. Ajoutez le riz et remuez le mélange; après trois minutes environ, le nivelez et l'arrosez de quatre cuillerées de bouillon de bœuf en ébullition. Ne touchez plus le riz, tenez la casserole couverte. Dès que le bouillon est absorbé, agitez la casserole en lui imprimant un mouvement de va-et-vient pour détacher le riz si les grains sont adhérents au fond de la casserole, mouillez de nouveau de quatre cuillerées de bouillon de bœuf, et ainsi de suite pendant vingt minutes. Salez, poivrez, arrosez le riz d'un verre de jus répandu en petite quantité à la fois et faites réduire jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Le riz doit être moelleux, les grains entiers et non crevés; retirez la casserole du feu, incorporez-y une cuillerée de bon fromage de gruyère râpé. On place sur le rizotto des cailles très grasses rôties, ou des morilles fraîches préalablement cuites, ou un ragoût composé de truffes noires, de champignons, de crêtes de coq et de foies blonds de poulardes de la Bresse. (*Lucien Tendret.*)

RIZ PILAFF. — Faites fondre du beurre dans une casserole, faites revenir un demi-oignon émincé et jetez-y 250 grammes de riz, remuez fortement le riz pour qu'il soit atteint partout par le feu et versez ensuite du bouil-

lon dessus, épicez de sel, poivre, un peu de safran. Fermez la casserole et laissez cuire sur un feu doux pendans un quart d'heure. (*Aubry.*)

SALSIFIS A LA SAUCE BLANCHE (Entremets). — Vous les ratissez, les lavez et les faites cuire dans une marmite ou casserole, avec eau, beurre, sel et filet de vinaigre; on les sert ensuite sous une sauce blanche. (*Martin.*)

SALSIFIS FRITS (Entremets). — Lorsque vos salsifis sont cuits, coupez-les par morceaux de la longueur du doigt; mettez-les dans l'eau bouillante; égouttez-les et les faites mariner avec vinaigre, sel et poivre mettez-les ensuite dans une pâte à frire; faites frire de belle couleur et servez. (*Martin.*)

TOMATES FARCIES DE CHAMPIGNONS GRILLÉS. — La tomate ou pomme d'amour, délicieux et poétique légume-fruit, qui joue surtout, en cuisine, le rôle de garniture, mérite de fixer l'attention des amateurs. Fine et jolie à travailler, elle a véritablement droit à des égards: aussi, doit-elle bien souffrir, la pauvrette. de se sentir farcir par des barbares avec du hachis de bœuf bouilli et de la chair à saucisses. Elle vaut réellement mieux que cela.

Pour lui conserver son parfum, pour ne pas profaner son arome délicat, il convient de lui associer des farces distinguées, de bonne compagnie, et l'une des meilleures, à mon avis, est une simple farce aux champignons grillés. Voici comment il faut opérer :

Pour 6 personnes, prenez : 6 belles tomates, 500 gr. de champignons de couche, 180 gr. de beurre, 150 gr. de sauce tomate épaisse, 10 gr. de sel blanc, 1 gr. de poivre fraîchement moulu, 1 jaune d'œuf, le jus d'un demi-citron, mie de pain rassis tamisée.

Ebouillantez les tomates, pelez-les, retirez-en les graines. Pelez les champignons, coupez-les en petits morceaux, roulez-les dans le jus de citron qui les imprègnera et qui les empêchera de noircir : puis faites-les cuire dans 125 gr. de beurre, jusqu'à siccité, de manière à les griller. Arrêtez l'opération dès que vous sentirez se dégager des champignons le parfum de l'huile aromatique qui les caractérise. Retirez-les alors du feu, ajoutez la sauce tomate, des jaunes d'œufs, le sel et le poivre mélangés intimement.

Farcissez les tomates avec ce mélange, saupoudrez la surface de mie de pain tamisée, mettez dessus du beurre, à raison de 10 gr. par tomate ; faites dorer au four.

Préparées de la sorte, les tomates farcies sont délicieuses, légères et parfumées ; elles font la joie des gourmets. (*Ali-Bab.*)

TOMATES A LA PORTUGAISE. — Coupez vos tomates en rondelles, mettez-les dans un plat à sauter avec un demi-verre d'huile d'olive, sel, poivre, muscade, un peu de cayenne et une gousse d'ail coupée en filets minces, mettez votre sautoir sur un feu vif et dès que vos tomates commenceront à rissoler, vous les passez un instant au four, puis vous les terminez avec un peu de glace de volaille et les servez comme légumes ou garniture. Suivant le goût de l'amphitryon, vous pouvez ajouter un peu de fines herbes ou de champignons hachés. Servez dans une casserole d'entremets. (*Garlin.*)

TOMATES FARCIES A L'ORIENTALE. — Découpez un couvercle sur de belles tomates, videz-les à l'aide d'une cuillère, égouttez-les pour enlever toute humidité, et farcissez-les d'un riz pilaff mélangé avec un peu de purée de tomates. Rangez ces tomates farcies sur une plaque, couvrez-les de beurre, faites-les cuire au four et servez-les nappées d'une sauce tomate. (*Gautier.*)



Henry Monnier — *Lith.^{ie} de Bernard.*

TRUFFES AU VIN DE CHAMPAGNE, A LA SERVIETTE. — Prenez dix ou douze belles truffes; mettez-les dans de l'eau légèrement tiède ; brossez-les, pour en ôter la terre et le gravier ; retirez-les au fur et à mesure, et jetez-les dans de l'eau fraîche ; brossez-les de nouveau; faites en sorte qu'il n'y reste rien; lavez-les bien avec une troisième eau, égouttez-les ; foncez une casserole de bardes de lard, mettez-y vos truffes ; assaisonnez-les de sel, d'une feuille de laurier, d'un bouquet de persil et ciboules, d'une gousse d'ail, d'un peu de thym, d'un peu de lard râpé et de quelques bons fonds, si vous en avez ; sinon mettez-y du bouillon, une ou deux lames de jambon, et une demi-bouteille de vin de Champagne; faites-les partir, couvrez-les d'un rond de papier et de leur couvercle ; mettez-les sur la paillasse, avec feu dessus et dessous, laissez-les cuire environ une heure ; leur cuisson faite (ce dont vous vous assurez en les pressant entre vos doigts ; si elles fléchissent, c'est qu'elles sont à leur degré); égouttez-les sur un linge blanc, et servez-les sous une serviette pliée à cet effet. (*Beauvilliers.*)

LE SAUTÉ DE TRUFFES NOIRES. — Lavez, brossez et essuyez 600 grammes de truffes noires choisies, rondes, ayant la peau fine et la chair noire veinée de raies blanches ; les émincer en rouelles de 5 à 6 millimètres d'épaisseur, vous servant d'un couteau dont la lame sera souvent frottée d'ail. Placez une casserole sur un feu très ardent, versez-y de l'huile d'olive fine ; dès qu'elle sera chaude, jetez-y les truffes noires et remuez sans cesse à l'aide d'une cuillère d'argent. Salez et poivrez, ajoutez quelques pincées de fines herbes composées de persil et d'un morceau d'ail de la grosseur d'une amande, un petit verre de vin blanc sec ou une cuillerée de fine champagne, deux cuillerées de jus de viande et la moitié du jus de citron. Des truffes noires ainsi sau-

tées ne sont pas cuites, mais il suffit qu'elles soient très chaudes. (*Lucien Tendret.*)

TRUFFES EN ROBE. — Brossez, lavez et faites égoutter des truffes à la passoire; assaisonnez-les, maniez-les avec du lard frais haché et pilé que vous diviserez en deux parties, l'une pour enduire la surface d'une abaisse de feuillage sur laquelle on pose les truffes en forme pyramidale, et la seconde pour être posée à leur sommet ; cette dernière portion doit être recouverte d'une plaque de lard et le tout d'une deuxième abaisse qui, s'appliquant parfaitement aux truffes posées les unes sur les autres, simule les aspérités d'un rocher; il faut ensuite dorer la pièce et pratiquer un petit trou sur le couvert et l'exposer pendant une heure au four chaud ; ce temps écoulé, retirez-la ; tracez le couvercle avec la pointe d'un couteau pour enlever les bardes de lard ; cette opération faite, replacez le couvercle, et servez bien chaud pour entremets. (*Néophysiologie du goût.*)

TIMBALE DE TRUFFES FRAICHES. — Beurrez un moule à timbale de forme ronde, décorez-en le fond et les pourtours avec des détails en pâte à foncer. Masquez intérieurement la pâte avec une couche mince de farce de volaille ou de gibier. Prenez 500 grammes de truffes, de moyenne grosseur, mais égales, pelées. Coupez-les en tranches pas trop minces. Mettez les parures de truffes dans une petite casserole, avec un brin d'aromates et un grain de sel; mouillez avec du Marsala ou du Madère ; cuisez 10 minutes, passez au tamis. Faites réduire un peu de bonne sauce brune, en lui incorporant peu à peu l'essence de truffe ; tenez cette sauce au bain-marie. 45 minutes avant de servir, mettez les truffes dans un sautoir mince, avec du beurre fondu ; assaisonnez avec sel et poivre ; sautez-les sur feu vif, simplement pour

les chauffer. Retirez-les du feu, arrosez-les avec un peu de bonne glace fondue, et versez-les dans le vide de la timbale. Couvrez vivement avec une abaisse de la même pâte, faites un petit trou sur le milieu et cuisez 40 minutes à four modéré. En sortant la timbale du four, renversez-la sur un plat. Cernez-la sur le centre, à quelques centimètres des bords; enlevez le couvercle, et masquez les truffes avec la sauce réduite. Couvrez et servez aussitôt. (*U. Dubois* et *Bernard*.)

X.

LES PATES ALIMENTAIRES.

LES PATES ALIMENTAIRES.

NIOCCHIS OU GNOQUIS. — Mettez dans une casserole un demi-litre de crème, un peu de sel et de poivre de Cayenne, gros comme une noix de beurre fin et un peu de muscade râpée; lorsque l'ébullition est pour s'opérer, jetez immédiatement deux bonnes cuillerées de farine passée au tamis dans votre crème ; détrempez vivement comme pour une pâte à beignets soufflés, desséchez-la légèrement en la remuant à l'aide d'une spatule, puis vous la mouillez avec deux ou trois jaunes d'œufs et deux ou trois œufs entiers, ou plus si votre pâte était trop ferme. Mettez cette pâte dans une poche en toile garnie d'une douille à biscuits à la cuillère, fermez votre poche en réunissant la toile dans votre main droite afin que la pression que vous exercerez soit égale; repassez la poche ainsi fermée dans la main gauche, puis vous serrez afin de faire sortir la pâte au-dessus d'une casserole d'eau bouillante légèrement salée, à mesure que la pâte se présente au bout de la douille, vous la coupez avec un couteau d'office que vous trempez de temps en temps dans l'eau afin que la pâte ne s'attache pas après la lame ; tâchez de couper les gnoquis de la même grosseur en prenant pour base la grosseur d'une noisette. Lorsque toute votre pâte est employée, vous voyez vos gnoquis monter à la surface de l'eau, vous les laissez pocher quelques minutes, et, lorsqu'ils gonflent, vous les égouttez sur un tamis, les rafraîchissez vivement et légèrement, puis vous les préparez suivant le goût de l'amphitryon. (*Garlin.*)

NIOCCHIS AU PARMESAN. — Faites bouillir un demi-litre de lait assaisonné d'un peu de sel, de poivre

et de noix de muscade, jetez dans le lait en ébullition de la farine (environ 250 grammes) et laissez cuire cette pâte. Retirez-la du feu, ajoutez 5 œufs battus et un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf. Etalez cette pâte sur une plaque et découpez-la en petits morceaux, que vous ferez pocher dans de l'eau bouillante. Disposez-les ensuite dans un plat, par couches, que vous parsèmerez l'une après l'autre de parmesan. Poussez le plat au four pour le faire gratiner. (*Lambert.*)

TIMBALE MILANAISE. — Beurrez un moule à timbale, de forme ronde. Abaissez mince un morceau de pâte à décorer les timbales. Sur cette abaisse, coupez à l'emporte-pièce des détails pour décorer le fond et les parois du moule. Foncez alors ce moule avec de la pâte brisée, fine. Cuisez à l'eau salée 300 grammes de gros macaroni, coupé de 3 centimètres de long. Egouttez-le, remettez-le dans la casserole ; liez-le avec quelques cuillerées de bonne béchamel, et faites-le mijoter 10 minutes, sur le côté du feu. Retirez-le ensuite ; assaisonnez et finissez-le, en lui incorporant 150 grammes de beurre et 100 grammes de parmesan râpé. Laissez à peu près refroidir ; puis versez-le dans le vide de la timbale. Couvrez avec un couvercle de la même pâte ; faites un petit trou sur le centre, et cuisez à four doux, pendant 40 minutes. En sortant la timbale du four, démoulez-le sur un plat: cernez-le en dessus, à 3 centimètres des bords; enlevez le rond de pâte, puis retirez une partie du macaroni, sur le centre, et remplacez-le par un petit ragoût composé de crêtes, rognons de volaille, truffes et champignons émincés, lié avec une bonne sauce brune. Couvrez ce ragoût avec une mince couche du même macaroni, et ensuite avec le couvercle en pâte. Entourez la base de la timbale, avec une couronne d'escalopes de volaille, pochées et masquées avec un peu de bonne béchamelle. (*M. Dubois* et *Bernard.*)

MACARONI A L'ITALIENNE. — Mettez 500 gr. de macaroni dans de l'eau bouillante avec un morceau de beurre, du sel et un oignon piqué de clous de girofle. Laissez bouillir le tout pendant trois quarts d'heure ; faites ensuite égoutter le macaroni, et mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre, 100 gr. de fromage de gruyère râpé, autant de fromage de parmesan râpé, un peu de muscade et de gros poivre et quelques cuillerées de crème; faites sauter le tout ensemble; dès que le macaroni filera, dressez-le et servez-le. (*Lepré.*)

TIMBALE DE MACARONI A LA FINANCIÈRE. — Avec de la *pâte à timbale* préparée comme il est indiqué en son lieu, garnissez l'intérieur d'un gros moule dit à timbale ou à charlotte. La pâte doit d'abord *abaissée* à moitié, puis, lui donnant la forme d'une calotte en retroussant les bords, continuez de l'abaisser au rouleau, l'amenant à une épaisseur de 7 à 8 millimètres, fixez alors dans l'intérieur du moule choisi et beurré, puis, appliquant bien la pâte contre les parois, en appuyant les doigts dessus, vous faites en sorte de diminuer encore l'épaisseur de la pâte en la faisant remonter tant soit peu vers le haut du moule ; mais vous devez faire en sorte que l'épaisseur de la pâte soit uniforme partout et n'excède pas un demi-centimètre. Vous aurez, au préalable, fait blanchir 250 gr. de macaroni et préparé une sauce coulis un peu épaisse additionnée d'un peu de madère. Les macaronis, cuits et bien égouttés, liez-les avec cette sauce et un peu de fromage, bien assaisonnés de sel, poivre et muscade : ajoutez-leur une garniture de petites quenelles ordinaires, un peu de jambon, de poulet de desserte, truffes et champignons et au besoin un peu de ris de veau ou d'agneau et cervelle. Le tout bien mélangé et refroidi à moitié, la sauce doit être presque toute absorbée. Garnissez alors votre timbale avec ce macaroni, couvrez le moule avec un rond de pâte que

vous soudez parfaitement avec celle qui garnit le moule, en mouillant légèrement les bords. Faites en sorte que cette soudure forme une crête de 1 centim. 1/2 de haut que vous pincez avec les doigts pour bien assujettir les deux parties. Cette crête ou rebord doit, le cas échéant, empêcher la sauce qui pourrait, à la cuisson, sortir du haut de la timbale et, se répandant entre les parois extérieures de cette dernière et celle du moule, pourrait les faire coller ensemble, ce qui rendrait le démoulage pénible et la croûte défectueuse. Avec un pinceau trempé dans l'eau, mouillez la surface du couvercle de pâte ; faites, au centre, avec la pointe du couteau, une incision en croix qui servira au dégagement de la vapeur et plaçant le moule sur une tourtière, faites cuire à four bien atteint, c'est-à-dire en bonne chaleur. Comme il n'y a en somme que la pâte à cuire et à faire prendre l'ébullition à l'intérieur, 40 à 50 minutes de cuisson suffisent pour un moule de la contenance de 1 litre 1/4. Pour la servir, démoulez la timbale en renversant le moule sur le plat. Versez dessus une cuillerée de sauce madère et envoyez en même temps une saucière de celle-ci. La croûte doit être bien dorée. (*Reboul.*)

MACARONI A LA NAPOLITAINE. — Faites braiser selon la règle un filet de bœuf avec un jarret de veau et quelques tomates fraîches. Lorsque la viande est à point et le fonds bien réduit, coupez la chair en petits dés, versez le fonds dessus et tenez au chaud. Pendant ce temps, faites cuire du macaroni à l'eau salée, égouttez-le et liez-le avec du beurre et du parmesan râpé. Saupoudrez le fond d'une timbale de parmesan râpé, disposez-y une couche de l'étouffade et puis recouvrez celle-ci d'une couche de macaronis et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit rempli. Saupoudrez la surface de parmesan et servez le reste du fonds, à part, dans une saucière. (*Valiot.*)

TAGLIATELLI. — Cassez dans un plat un certain nombre d'œufs frais, ajoutez autant de farine de froment qu'il en faut pour former une pâte; et après l'avoir convenablement travaillée avec le rouleau, étendez-la en feuilles minces, formant un carré; on la coupe en rubans de la largeur du petit doigt; on la fait bouillir quelques instants dans l'eau bouillante, puis on la retire pour la mettre raffermir dans l'eau fraîche, et on la fait ensuite égoutter sur un tamis.

On apprête cette pâte comme le macaroni, et lorsqu'elle est préparée sur le plat, pour la faire gratiner, on la mouille avec de la crème. (*Marini.*)

RAVIOLIS. — Quelle que soit la garniture qu'ils comportent, l'apprêt des raviolis est toujours le même.

Les farces décrites ci-dessous représentent les garnitures les plus usuelles.

FARCE A : Mélanger 250 grammes de chair de volaille cuite, hachée finement; 150 grammes de cervelle cuite, écrasée; 100 grammes de fromage blanc, pressé; 100 grammes d'épinards blanchis, pressés et hachés; 100 grammes de bourrache verte, blanchie; une pincée de basilic vert; 150 grammes de parmesan râpé; 2 œufs, 2 jaunes, sel, poivre et muscade.

FARCE B : Mélanger 300 grammes de bœuf en daube, bien cuit, froid et haché finement; 300 grammes d'épinards blanchis, pressés et hachés; 25 grammes d'échalotes hachées; 150 grammes de purée de cervelle cuite; 2 œufs entiers, sel, poivre et muscade.

FARCE C : Sauter au beurre 250 grammes de foies de volaille, en y ajoutant 2 échalotes hachées, une pincée de persil et une pointe d'ail écrasé. Piler finement ces foies et leur additionner successivement : 250 grammes d'épinards blanchis, rafraîchis et pressés; 2 filets d'an-

chois; 100 grammes de beurre; 3 œufs, sel, poivre, muscade et pincée de basilic. Passer le tout au tamis.

Traitement des raviolis. — On peut les faire de diverses formes en procédant ainsi : 1° Abaisser très mince un morceau de pâte à nouilles et le détailler avec un emporte-pièce cannelé, de 6 à 7 centimètres de diamètre. Mouiller les bords de chaque rond de pâte; garnir le milieu de gros comme une petite noisette de l'une des farces ci-dessus, et pliez en chausson.

2° Abaisser la pâte en long rectangle de 10 centimètres de large; garnir de parties de farce de la grosseur d'une noix, en laissant un intervalle entre chaque partie; mouiller les bords; plier l'abaisse en ramenant les bords l'un sur l'autre, et détailler en demi-lune avec un emporte-pièce cannelé.

3° Faire une abaisse de pâte carrée; la garnir de parties de farce disposées en ligne, en laissant entre chacune un intervalle de 5 centimètres. Mouiller, recouvrir d'une seconde abaisse carrée, de mêmes dimensions, et détailler à la roulette, en carrés de 5 à 6 centimètres de côté.

Pochage et gratin des raviolis. — Quelle que soit la forme des raviolis, les jeter dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée; les pocher pendant 8 à 10 minutes et les égoutter. Les dresser sur un plat à gratin, beurré, saupoudré de fromage râpé et gratiner. Dresser les raviolis, par lits, en saupoudrant de fromage et en arrosant de jus chaque couche de raviolis. Compléter avec du fromage râpé et gratiner de même.

Nota. — On peut servir aussi les raviolis simplement saupoudrés de fromage râpé et arrosés de beurre noisette. (*Escoffier* et *Gilbert.*)

XI.

LES SALADES.

LES SALADES.

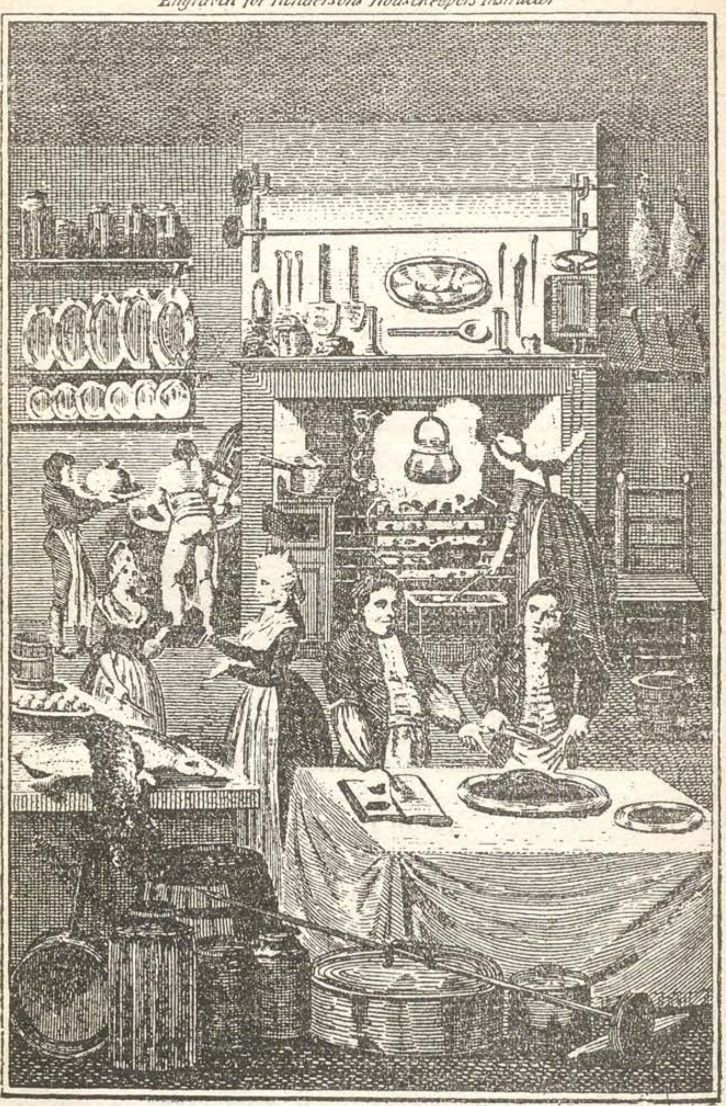
SALADE DE TRUFFES A LA TOULOUSAINE. — Choisir 5 ou 6 truffes noires, fraîches et d'un bon arome, ainsi que 3 artichauts bien tendres. Brosser les truffes avec soin, les laver, les peler, les émincer très fin et les enfermer dans un vase. Parer les artichauts des feuilles dures, pour ne laisser que celles qui sont d'une tendreté certaine; les diviser alors par le milieu et sur la longueur, émincer chaque moitié en tranches aussi fines que les truffes et les faire macérer avec un peu de sel pendant 10 minutes; les éponger ensuite sur un linge.

Passer au tamis trois jaunes d'œufs durs, les mettre dans une terrine, y mêler un peu de moutarde et les délayer avec un demi-verre d'huile la plus fine et un peu de bon vinaigre à l'estragon, frotter le fond d'un saladier avec une gousse d'ail, et ranger dans celui-ci les truffes et les artichauts par couches alternées, en les assaisonnant avec sel et poivre ainsi qu'avec une partie des œufs délayés avec l'huile; dix minutes après sauter les truffes et les artichauts (dans le saladier), afin d'opérer le mélange de l'assaisonnement. Cette salade est digne de porter un grand nom. (*Urbain Dubois.*)

SALADE DE LEGUMES. — Pour dix personnes, prenez: 500 grammes de fonds d'artichaut, 250 grammes de pommes de terre Vitelotte, 250 grammes de cœur de céleri, 250 grammes de truffes noires du Périgord. Nettoyez, lavez et coupez le céleri en petits fragments. Faites cuire séparément les fonds d'artichaut et les pommes de terre dans de l'eau salée. Pelez et coupez en tranches les pommes de terre; coupez les fonds d'artichaut chacun en huit morceaux. Brossez soigneusement et coupez les truf-

FRONTISPIECE.

Engraved for Hendersons Housekeepers Instructor



fes en rondelles, puis faites-les cuire pendant un quart d'heure, dans une casserole foncée de lard, avec du champagne ou du chablis. Préparez dans un saladier une sauce relevée avec huile d'olive, de noix ou d'œillette, vinaigre, sel, poivre et moutarde à l'estragon. Six heures avant le repas, mettez dedans les pommes de terre et ajoutez à l'assaisonnement un verre à bordeaux de haut bourgogne blanc. Retournez avec précaution. Deux heures plus tard, mettez le céleri et une demi-cuillerée à café de chartreuse jaune. Mélangez, toujours avec précaution. Enfin, une heure après, mettez les fonds d'artichaut et remuez encore. N'ajoutez les truffes qu'à la fin. Mélangez bien le tout, masquez d'une mayonnaise au citron et décorez avec quelques rondelles de truffes noires mises en réserve. C'est une salade royale. (*Ali-bab.*)

SALADE DES CHASSEURS. — Cette salade se compose de quatre fonds d'artichauts, trois pieds de céleri-rave, deux scaroles, trois œufs durs, une betterave cuite au four, deux truffes, 100 grammes d'olives et des filets de perdreaux, de bécasses ou de lièvre rôti. On coupe en tranches les fonds d'artichauts, le céleri, les œufs durs et les truffes après qu'elles ont été cuites et épluchées; on tourne les olives avec un couteau d'office pour en retirer le noyau; on épluche la scarole, on la lave et on l'égoutte. On arrange ensuite le tout dans un saladier en y ajoutant les filets de gibier. On l'assaisonne de sel, poivre, huile et vinaigre, et on sert. Cette salade forme un coup d'œil agréable; pour cela, tout ce qui la compose doit être disposé convenablement, et on ne doit la retourner que sur la table, comme une salade ordinaire. (*Audot.*)

LA SALADE DE POULET A LA FRANÇAISE. — Mettez mariner les membres d'un poulet rôti dans un peu d'huile, sel, poivre de Cayenne et vinaigre à l'estragon.

Puis vous préparez quelques laitues dont vous conservez les cœurs pour parer votre salade. Ciselez les grandes feuilles et assaisonnez-les comme une salade ordinaire; placez-les sur un plat ou dans un saladier, mettez les membres de votre volaille dessus; puis vous décorez avec quelques filets d'anchois, olives, œufs durs et cœurs de laitue; puis vous formez un petit cordon de verdure tel qu'estragon et cerfeuil ciselés, puis vous croûtonnez votre salade à la gelée, et servez une sauce mayonnaise à part, que l'amphytrion fait mélanger à temps si cela entre dans son goût. (*Garlin.*)

SALADE AURORE. — Séparez les blancs et les jaunes de six œufs frais. Ayez de la laitance de carpe passée au tamis. Mélangez cette laitance aux jaunes; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de mie de pain passée au tamis de soie, une cuillerée à louche de crème double, sel, poivre et pointe de cayenne. Mélangez bien le tout et faites prendre très dur au bain-marie. Laissez refroidir. Une fois refroidi, coupez en petits losanges. Réservez et gardez les découpures. Vous faites cuire environ le contenu d'un bol de fleurs de capucine dans un demi-décilitre de champagne; passez-les au tamis de soie; ajoutez-y deux œufs entiers, passez le tout, salez et poivrez. Faites prendre très dur au bain-marie; laissez refroidir, coupez en losanges. Réservez et gardez les découpures. Ensuite, vous remplissez un demi-bol de queues d'écrevisses et, avec les coquilles, vous faites une demi-livre de beurre que vous mettez de côté en le conservant très froid. D'autre part, vous avez des petits pois très fins, égale quantité de pointes d'asperges coupées en morceaux, une boîte d'œufs d'esturgeon. Vous mettez sur le feu deux cuillerées d'essence de truffes, auxquelles vous ajoutez le jus d'un citron et deux foies de poulet passés au tamis de soie; tournez constamment, en ayant soin de ne pas laisser bouillir. Une fois le tout bien lié et refroidi, ajoutez

deux cuillerées à bouche de vinaigre de roses (à défaut du vinaigre de roses, de bon vinaigre ordinaire). Vous mettez dans un saladier toutes vos préparations, ainsi que les découpures hachées très fin. Vous ajoutez à votre salade des feuilles de cresson détachées et des feuilles de capucine détachée; vous versez vos foies de poulet dessus; quelques cuillerées d'huile d'olive. Mélangez très légèrement et montez la salade en pyramide dans le saladier. Calculez les dimensions du saladier, afin d'y placer trois bandes de même hauteur, recouvrant la salade, soit: une couronne de beurre d'écrevisses partant du bas, une couronne de mayonnaise dans laquelle vous mettez du citron à la place de vinaigre, et terminez par une couronne de beurre d'écrevisses. Pour séparer chaque rayure, disposez un cordon d'œufs d'esturgeon. En partant du pied, vous dressez des écrevisses s'entrelaçant les unes dans les autres. Vous prenez des feuilles de chicorée très frisée, d'un centimètre, que vous mettez dans la bouche des écrevisses: le tout en relief formant couronne au-dessus de leur tête. D'autre part, vous prenez des rondelles de truffe dans lesquelles vous avez fait un petit trou au milieu; vous introduisez une tête d'asperge dans chaque truffe, et vous les dressez en couronne sur la mayonnaise. Sur la bande du beurre d'écrevisses, vous mettez une couronne de fleurs de capucine. Au sommet de la salade, vous mettez un petit cœur de laitue à demi-ouvert. Pour la belle exécution de la salade, il est essentiel que toutes les découpures soient de la même grandeur. (*Mademoiselle Mélina Boé.*)

SALADE DE HOMARD. — Prenez un homard cuit, enlevez les chairs et découpez-les en dés d'un demi-centimètre de largeur. Disposez au fond du saladier du céleri-rave mariné; placez par-dessus les dés de homard et garnissez la surface de mayonnaise, d'œufs durs coupés en quatre, d'olives dénoyautées, de filets d'anchois

hachés, de câpres, etc... Servez; vous remuerez la salade sur la table même.

SALADE VIRGINIA. — Garnissez le saladier de feuilles de laitues, remplissez-le à moitié de tranches d'oranges et d'ananas; versez par-dessus une légère couche de mayonnaise à laquelle vous aurez mêlé un peu de crème double. Saupoudrez d'amandes hachées.

SALADE CAROLINE. — Garnissez un saladier de feuilles d'endives, remplissez-le à demi de tranches d'oranges et de bananes; saupoudrez de piments rouges et verts hachés et assaisonnez de vinaigre, huile, sel et poivre. (*B. Poirier.*)

XII.

LES ENTREMETS DE CUISINE.

LES ENTREMETS DE CUISINE.

BEIGNETS SOUFFLÉS A LA VANILLE. — Mettez une gousse de vanille dans trois verres de lait bouillant; laissez-le réduire de moitié; ôtez la vanille, et ajoutez au lait trois onces de beurre d'Isigny. Faites bouillir; mêlez-y assez de farine tamisée pour en former une pâte molle, semblable à la pâte à choux ordinaire, vous la desséchez quelques minutes. Après, vous la changez de casserole, et la délayez avec trois onces de sucre fin, six jaunes d'œufs et un grain de sel. Vous fouettez trois blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez dans l'appareil avec une cuillerée de crème fouettée, ce qui doit vous donner une pâte consistante quoique mollette. Alors vous la roulez sur le tour (légèrement saupoudré de farine) de la grosseur d'une noix verte, en la plaçant à mesure sur un couvercle de casserole. Toute la pâte étant ainsi détaillée et roulée, vous la versez dans la friture peu chaude, afin qu'elle se renfle bien; vers la fin de la cuisson, vous rendez le feu plus ardent. Etant colorée de belle couleur, vous l'égouttez sur une serviette, et la saupoudrez de sucre fin, et servez de suite.

Vous variez les formes de cette pâte en croissant, en carré long et en gimblettes. (*Carême.*)

BEIGNETS DE BLANC-MANGER. — Mettez dans une casserole un quarteron de farine de riz, un peu de sel et un peu de zeste de citron haché bien fin ; délayez le tout avec une chopine de crème; faites partir; couvrez votre fourneau, et faites cuire deux heures et demie ou trois heures, ayez le soin de tourner toujours votre appareil : sa cuisson presque achevée, ajoutez-y du sucre en suffisante quantité, des massepains en poudre, un peu

d'eau de fleur d'orange, et achevez de le faire cuire, de manière qu'il soit assez ferme ; incorporez-y, l'un après l'autre, trois œufs entiers ; faites lier votre pâte ; farinez un couvercle ; mettez dessus cet appareil, en l'étalant d'une égale épaisseur ; saupoudrez-le de farine, et laissez-le refroidir ; ensuite coupez-le en petits carrés, et formez-en des boules, pas plus grosses que des balles de fusil : quand vous voudrez les servir, mettez-les dans une passoire ; faites chauffer dans une poêle de la friture ; et retirez-la sitôt que vos beignets ont une teinte noire ; égouttez-les, dressez-les, saupoudrez-les de sucre en poudre, et servez. (*Beauvilliers.*)

BEIGNETS A LA DAUPHINE. — Prenez une livre de pâte à brioche, et l'abaissez aussi mince que possible en carré long. Placez sur le bord le quart d'une cuillerée de marmelade d'abricots, à deux pouces de distance encore autant, et ainsi de suite, pour garnir la longueur de l'abaisse. Après cela, vous mouillez légèrement la pâte à l'entour de la confiture, sur laquelle vous ployez le bord de l'abaisse, que vous appuyez sur elle-même, afin de contenir parfaitement la marmelade pour qu'elle ne fuie pas à la cuisson.

Vous coupez vos beignets demi-circulaires avec un coupe-pâte de deux bons pouces de diamètre, et les placez à mesure sur un couvercle de casserole saupoudré de farine. Vous terminez de cette manière vingt-quatre beignets, et les versez dans la friture un peu chaude ; alors vous voyez la pâte à brioche s'enfler et former autant de petits ballons. Les beignets étant colorés de belle couleur, vous les égouttez sur une serviette ; vous les saupoudrez de sucre fin, et les dressez. Servez de suite.

On peut garnir ces sortes de beignets de toutes les marmelades possibles ; on les coupe ronds avec un coupe-pâte de vingt lignes de diamètre, ou en ovales. (*Carême.*)

BEIGNETS DE POMMES A LA D'ORLEANS. — Faites une abaisse de pâte de brioche, puis pelez, tournez et coupez en deux des pommes, faites-les cuire dans un bon sirop, laissez-les refroidir, et terminez comme pour les autres beignets. (*Baron Brisse.*)

BEIGNETS DE CRÈME AU CHOCOLAT. — Faites réduire de moitié une pinte de lait, mêlez-y un quarteron de chocolat pilé et mis en pâte avec une portion de votre lait, plus un quarteron de sucre ; délayez aussi deux cuillerées de fécule de pommes de terre et six jaunes d'œufs ; faites bouillir le tout ensemble pendant 3 minutes, en tournant toujours ; versez dans un grand plat et laissez refroidir ; coupez-la en losanges, que vous farinerez ou que vous tremperez dans une pâte à frire ; faites frire et retirez vos beignets lorsqu'ils auront une couleur dorée ; saupoudrez-les à blanc avec du sucre. (*Albert.*)

BEIGNETS DE FRUITS A LA ROYALE. — Cueillez douze petites pêches de vignes bien mûres et de bonne qualité, séparez-les par moitié, ôtez-en la pelure, sautez-les dans une terrine avec du sucre en poudre et une cuillerée de liqueur de noyaux; deux heures après, vous les égouttez, les trempez tour à tour dans la pâte ordinaire: les faites frire de belle couleur et les glacez dans 120 gr. de sucre cuit au caramel ; à mesure que vous les glacez, vous semez dessus une pincée de gros sucre cristallisé. Les beignets de brugnons et d'abricots se préparent de même. Vous pouvez glacer seulement au sucre en poudre et à la pelle rouge, les beignets décrits ci-dessus. On en fait aussi de prunes, de mirabelles et de reine-Claude, au moyen du même procédé. (*Courchamps.*)

PETS DE NONNE. — Vous prenez de la pâte à la duchesse ; vous l'étalez sur un couvercle : au moment

de servir, vous mettez votre friture sur le feu ; lorsqu'elle est un peu chaude, vous trempez le manche d'une cuillère à dégraisser dedans ; prenez de cette pâte ; arrangez-la de manière qu'elle forme une petite boule que vous mettez dans la friture, et vous continuez successivement jusqu'à ce qu'il y en ait une trentaine dans la poêle, si elle est grande ; lorsque les pets ont une belle couleur, vous les ôterez de la friture avec une écumoire, et vous les faites égoutter dans une passoire ; dressez-les sur votre plat, et saupoudrez du sucre dessus. Vous pouvez faire en friture ce que vous voudrez de cette pâte, en lui donnant la forme qu'il vous plaira ; vous aurez soin toujours de mettre du sucre en poudre dessus. Vous pouvez faire des entremets de feuilletage frits ; vous les glacerez, ou bien vous les saupoudrerez de sucre très fin. (*Viard.*)

BEIGNETS AUX MANDARINES. — Divisez des mandarines par trois quartiers réunis ; mettez à tremper une heure dans un sirop de sucre au petit lissé tiède ; égouttez-les, baignez-les dans de la pâte à beignets, faites frire et servez avec une sauce faite de sirop d'orange et d'eau tiède. (*L'Art des Sucreries.*)

BEIGNETS AUX FRAMBOISES. — Préparez la pâte à frire suivante: faites la fontaine, versez au milieu 1 ou 2 jaunes d'œufs, une cuillerée d'huile d'olive, 1 ou 2 cuillerées d'eau-de-vie et une pincée de sel. Mélangez doucement le tout, en ajoutant, peu à peu, de la farine, afin d'obtenir une pâte de l'épaisseur d'une crème double. Au moment de l'employer, introduisez-y le blanc d'œuf fouetté en neige, et parfumez la pâte avec un peu d'eau de fleur d'oranger. Choisissez les framboises les plus belles et les plus mûres, plongez chacune d'elles dans la pâte et les faites frire dans de la friture chaude. Saupoudrez les beignets de sucre fin et servez. (*Valiot.*)

BLANC-MANGER. — Ayez deux pieds de veau ; fendez-les en deux afin d'en ôter les gros os; faites-les dégorger et blanchir ; rafraîchissez-les ; mettez-les dans une marmite, avec une pinte et demie d'eau ; faites-les partir; écumez-les; laissez-les cuire deux ou trois heures, dégraissez et passez leur bouillon au travers d'une serviette mouillée ; faites blanchir et émondez un quarteron d'amandes douces avec six amères, pilez-les, réduisez-les en pâte ; ayez soin de les mouiller de temps en temps avec un peu d'eau pour qu'elles ne tournent point en huile ; mettez dans une casserole un demi-setier d'eau, un quarteron et demi de sucre, le zeste de la moitié d'un citron et une bonne pincée de coriandre ; laissez infuser le tout une demi-heure ; retirez-en la coriandre et le citron, versez cette infusion sur vos amandes ; passez-la plusieurs fois à travers une serviette ; ajoutez-y autant de gelée de pieds de veau qu'il en faut pour que votre blanc-manger soit délicat, et qu'il puisse prendre suffisamment ce dont vous vous assurerez en en faisant l'essai. Parvenu à son degré et d'un bon goût, versez-le soit dans de petits pots, soit dans un moule et faites-le prendre à la glace comme les autres gelées. Vous pouvez faire ce blanc-manger ainsi que toutes les gelées, avec de la colle de poisson, de la corne de cerf ou de la mousse d'Islande. (*Beauvilliers.*)

CASSEROLE DE RIZ GARNIE D'UN ANANAS FORMÉ DE POMMES. — Vous faites cuire douze onces de riz de la Caroline, avec de l'eau, du beurre et du sel : le riz étant prêt, vous le séparez en deux parties. De l'une vous formez un dôme plat du dessus et cannelé autour ; puis de l'autre partie vous formez un second dôme, le bord évasé, afin de former la coupe. Vous faites cuire ces deux petites casseroles au riz à four chaud, et leur donnez une belle couleur blonde. Vous les videz parfaitement mais par-dessous : alors vous remplissez le


EUROPE
Berchoux
ASIE
Desperoux
François de Neufchateau
Lalane
Gaut
L'ART
de la
Cuisine Française
Au 19.me Siecle
Traité Élémentaire et
Pratique
SUIVI DE DISSERTATIONS CULINAIRES
et GASTRONOMIQUES
Utiles aux progrès de cet Art
par M. Antonin Carême de Paris
A PARIS.
CHEZ L'ÉDITEUR, RUE THÉRÈSE No. 11.
Grimod de la Reynière
Brillat Savarin
Lémery
Aulagnier
Barbier
Appert
Gonthier
Favart
Massialo
Vincent Lachapelle
Gourville
AFRIQUE
AMERIQUE
PARIS, LONDRES, VIENNE, BERLIN, St PETERSBOURG,
STOCKHOLM, COPENHAGUE, VARSOVIE, MUNICH, PRAGUE,
PRESBOURG, LISBONNE, MADRID, ROME, NAPLES, CONSTANTINOPLE.

dôme cannelé avec du riz (six onces préparé selon la règle) et vous mettez au milieu des pommes coupées en quartiers. Vous retournez le moule sens dessus dessous sur son plat d'entremets ; alors vous placez par-dessus la coupe ; avec la pointe du couteau vous ôtez le fond des deux casseroles au riz qui se trouvent l'une sur l'autre et vous garnissez ensuite le fond et les parois de la coupe, de manière qu'elle figure un vase, où vous placez le reste du riz en forme d'ananas, en groupant à l'entour de ce riz des quartiers de pommes cuites dans du sucre au caramel, afin de les colorer en jaune. Vous les aurez coupés en forme de tête de clou, de manière à ce qu'ils imitent un corps d'ananas, sur lequel vous placerez des longues tiges d'angélique, garnissez le pourtour avec des feuilles de biscuits aux pistaches. Au moment du service, vous masquez légèrement la surface de la croûte de la casserole au riz, avec de la marmelade d'abricots bien transparente, de même couleur que l'ananas. On peut servir ce bel entremets, chaud ou froid. (*Néophysiologie du goût.*)

CHARLOTTE A LA PARISIENNE. — Ayez six onces de biscuit à la cuiller bien glacé, et une petite caisse de biscuit vert aux pistaches ; vous coupez ce dernier en lames minces, et le découpez en losanges, allongées de quinze lignes. Vous en formez une double étoile au fond d'un moule uni et octogone ; vous disposez de petits biscuits en pointe et les placez sur l'étoile, afin de masquer le fond du moule. Avec le reste des biscuits vous masquez la hauteur du moule, et les posant droits dedans et tout près les uns des autres. Ayez soin de placer le côté glacé sur le moule : alors vous emplissez la charlotte avec la préparation décrite au fromage bavarois à la vanille, mais vous la versez au moment où elle se trouve prête à servir. Le moule étant plein, vous couvrez le fromage avec des biscuits; après quoi vous entourez le moule

de glace pilée et, quarante minutes après, vous renversez la charlotte sur un plat d'entremets. Servez-la de suite.

Cette jolie charlotte ne laisse rien à désirer. Quelques personnes nomment cette charlotte *à la russe,* tandis que je l'ai dénommée *à la parisienne,* attendu que j'en eus l'idée pendant mon établissement; car les premières qui aient paru, ce fut chez les ministres de la police et des relations extérieures; je les ai envoyées toutes moulées au moment du service, avec les commandes de pâtisserie qui m'étaient faites pour ces grandes maisons.

On garnit également ce délicieux entremets avec toutes les sortes de recettes contenues dans le chapitre des fromages bavarois. (*Carême.*)

CHARLOTTE DE POMMES. — Vous pelez une dizaine de belles pommes de reinette, vous en supprimez tout l'intérieur et vous les coupez en tranches très minces ; vous prenez ensuite un poêlon d'office, dans lequel vous mettez les pommes émincées, une suffisante quantité de sucre en poudre, un peu de zeste de citron, un peu de cannelle et un peu d'eau. Faites cuire les pommes en les remuant de temps en temps sur un feu assez vif, ajoutez-y un morceau d'excellent beurre, puis retirez la cannelle et le zeste de citron. Vous garnissez à l'intérieur un moule ou une casserole de grandeur convenable de tranches de mie de pain trempée dans du bon beurre que vous placez un peu les unes sur les autres; quand cette opération est faite, vous versez dans la cavité la marmelade, et vous y ajoutez si vous voulez une confiture quelconque, cerises, groseilles, abricots, etc.; couvrez le tout avec d'autres lames de pain également trempées dans le beurre ; replacez la charlotte sur le feu, prenez garde qu'elle ne brûle; mettez-la ensuite au four, ou sous un four de campagne, pour la colorer, puis retournez-la sur un plat et servez-la très chaude. (*Baron Brisse.*)

CHARLOTTE FROIDE AUX POMMES. — Broyez 500 grammes de pain rassis que vous passerez. Faites fondre 125 grammes de beurre où vous mettrez la chapelure, 1/2 verre de sucre tamisé et le zeste râpé d'un citron; homogénéisez bien le tout. D'autre part, faites cuire en marmelade 1 kilogramme de pommes coupées en morceaux, avec 1/2 verre de sucre et 3 cuillerées d'eau chaude. Beurrez bien le moule, saupoudrez-le de sucre et disposez-y une couche de votre pâte, puis une couche de votre marmelade, et continuez ainsi en faisant alterner ces couches. Pressez bien la surface pour former une masse compacte et mettez-la au four. Servez cette charlotte froide avec de la crème fouettée. (*Laugier.*)

CHARTREUSE DE POMMES. — Prenez une vingtaine de belles pommes de reinette, enlevez-en les chairs, autour du centre, au moyen d'un vide-pomme de petit diamètre et formez-en des montants d'égale longueur. Faites une décoction sucrée de safran, jetez-y un tiers des montants dans une teinture de cochenille; et pour le dernier tiers, dans du sirop de sucre blanc; prenez alors de l'angélique verte en quantité égale à l'un des tiers des montants; garnissez le moule de papier blanc, tapissez-le de morceaux de pommes et d'angélique juxtaposés et disposés entre eux de manière à former tel dessin que vous voudrez ; puis remplissez le milieu avec une marmelade faite des débris de pommes. Pour servir, renversez sur un plat et enlevez le moule ainsi que le papier. Si vous voulez avoir une chartreuse toute blanche, jetez les pommes dans une eau acidulée avec le jus d'un citron. (*Baron Brisse.*)

CRÈME PLOMBIÈRE AU MARASQUIN. — Mêlez dans une casserole huit jaunes et une cuillerée de farine de crème de riz ; ajoutez trois verres de bon lait presque bouillant ; placez le tout sur un feu modéré, en remuant

toujours la crème avec une cuillère en bois. Lorsqu'elle commence à prendre, vous l'ôtez du feu, et la remuez parfaitement pour la délayer bien lisse après quoi, vous la cuisez sur un feu doux pendant quelques minutes. Cette crème doit être de la consistance d'une crème-pâtissière bien faite. Alors, vous y mêlez six onces de sucre en poudre et un grain de sel après l'avoir changée de casserole, étant froide vous la mettez à glace ; mais ayez soin de la remuer de temps en temps. En refroidissant, elle s'épaissit un peu. Lorsqu'elle est frappée par la glace, et au moment du service, vous y mêlez un demi-verre de bon marasquin d'Italie, et ensuite une assiette de bonne crème fouettée et égouttée. Le tout parfaitement amalgamé doit vous donner une crème veloutée, légère, et d'un moelleux parfait. Alors, vous dressez votre crème en rocher dans une casserole d'argent, dans de petits pots, dans une croûte de vol-au-vent glacé et couverte d'une sultane, ou simplement dans une croûte de tourte d'entremets, dans un biscuit en puits, ou dans une coupe en abaisse en pâte d'amandes.

Pour faire cette crème au rhum, on supprime le marasquin, qu'on remplace par un demi-verre de rhum ou de rac. (*Carême.*)

CREME (AU BAIN-MARIE) AUX MACARONS AMERS. — Ecrasez quatre onces de macarons amers, que vous jetez dans six verres de lait en ébullition ; couvrez l'infusion ; aussitôt qu'elle n'est plus que tiède, versez-la peu à peu dans dix jaunes qui seront délayés avec un œuf, huit onces de sucre en poudre et un grain de sel. Le tout parfaitement mêlé ; vous passez la crème à l'étamine et la finissez selon la règle.

On peut ajouter quatre onces de sucre (des huit onces) cuit au caramel, ce qui rend cette crème des plus agréables. (*Carême.*)

ANGLAISE. — L'anglaise est un appareil qui sert à faire les glaces à la française, aussi bien que les crèmes et les bavarois. Mettez dans une casserole ne servant qu'au laitage, et toujours bien étamée, huit jaunes d'œufs, trois quarts de sucre, un litre de bonne crème et un moule à dariole de sucre vanillé ou tout autre parfum ; mettez votre crème, ou plutôt votre appareil, sur un feu modéré, ne la quittez pas un instant ; appuyez au fond de la casserole à l'aide d'une spatule en imprimant un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que votre appareil soit lié, c'est-à-dire qu'il glace la surface de la spatule. Alors vous retirez votre anglaise du feu, la passez à l'étamine et la vannez jusqu'à ce que la plus grande chaleur soit passée. Cet appareil étant glacé sans être congelé sert de sauce dans divers entremets et même avec les asperges en glaces.

Observation. — Il est même nécessaire afin que les germes des œufs n'empêchent cette opération d'arriver à bonne fin, de passer l'appareil sitôt que le sucre est fondu, ce qui n'empêche pas de la passer une seconde fois, mais la première fois une passoire suffit. Cet appareil, lorsqu'il est froid, doit être versé avec précaution dans la sorbetière, afin que, si l'on ne tient pas à ce que les grains de vanille se trouvent dans la glace, ces derniers puissent rester au fond du vase. On peut également employer les gousses si l'on n'a pas de sucre vanillé, le résultat est absolument le même. (*Garlin.*)

CRÈME A L'ITALIENNE. — Mettez dans une terrine une chopine environ de crème, le blanc et le jaune de deux œufs frais, trois cuillerées de sucre en poudre, fouettez le tout jusqu'à ce qu'il devienne bien épais ; ensuite dressez autour d'un bord de sucre en poudre ; couvrez-le avec un autre plat ou avec le couvercle d'une tourtière ; mettez dessus et dessous un feu très doux, que vous aurez soin d'entretenir pour faire cuire votre crème

comme il faut. Quand elle sera cuite, vous la laisserez refroidir et la servirez. (*Utrecht- Friedel.*)

CRÈME RACHEL. — Prendre 25 grammes d'amandes amères émondées, les piler en y ajoutant peu à peu 1 litre de lait. Passer ce lait amandé, le faire bouillir, additionner 300 grammes de sucre, le verser dans une terrine sur 5 œufs entiers et 6 jaunes; enlever la mousse produite, passer à la passoire fine et verser dans un moule légèrement beurré. Pocher au bain-marie et à couvert sans aucune ébullition environ 50 minutes pour 1 litre de crème. Laisser refroidir avant de démouler pour assurer le tassement de la crème. Servir froide. (*E. Sallé.*)

CREME FRITE. — Délayez de la farine avec deux œufs, ajoutez ensuite 4 œufs et un quart de litre de lait bouilli avec un peu de zeste de citron ; mettez 125 gr. de sucre, un petit morceau de beurre ; faites cuire cette bouillie et lorsqu'elle est un peu refroidie, ajoutez-y un peu d'eau de fleur d'oranger, 3 ou 4 jaunes d'œufs, quelques macarons pilés ; versez-la sur un plat beurré, laissez-la refroidir, coupez-la en losanges, trempez ces losanges dans des œufs battus, passez-les, faites-les frire, et mettez dessus du sucre en poudre. (*Recette de Balaine.*)

CRÈME PATISSIÈRE. — Délayez dans une casserole une once de farine avec 5 jaunes d'œufs, 2 verres de lait; vous y joindrez 4 onces de sucre et un peu de citron râpé, tournez votre crème sur le feu, et quand elle commencera à bouillir, transportez-la sur des cendres rouges où vous la laisserez quelques instants, versez-la ensuite dans un petit plat profond. Ecrasez avec le rouleau, sur la table, une once de macarons et un peu de zeste de cédrat ou à défaut des débris d'office, mêlez cela à votre

crème et parfumez avec un peu d'eau de fleurs d'oranger. (*Cuisinier Durand.*)

CRÈME A L'ANGLAISE. — Mettez dans une casserole une petite pincée de farine, quatre macarons écrasés en poudre, et un peu de zeste de citron vert, haché; délayez le tout avec trois jaunes d'œufs, et achevez de délayer avec une chopine de crème; mettez cette crème sur le feu, tournez-la et faites-la cuire comme une légère bouillie ; fouettez quatre blancs d'œufs ; lorsqu'ils seront bien pris, incorporez-les dans votre crème ; versez-la dans un vase creux, mettez-la sur la cendre chaude, couvrez-la d'un couvercle de tourtière, avec du feu dessus: sa cuisson faite, saupoudrez-la de sel fin, et servez-la aussitôt, pour qu'elle ne retombe pas ; vous pouvez la glacer avec une pelle rouge. (*Beauvilliers.*)

CRÈME FRANÇAISE AUX FRAISES. — Faites bouillir quatre verres de lait avec une pincée de graine de cochenille et dix onces de sucre. Vous versez ce lait dans dix jaunes, que vous remuez à mesure pour que la crème se prenne également. Ajoutez un grain de sel, et placez la crème sur un feu modéré en la remuant toujours; aussitôt qu'elle commence à frémir, vous la passez à l'étamine; ensuite vous y mêlez dix gros de colle, et pendant que la crème se refroidit, vous passez en purée à l'étamine fine une livre de belles fraises bien mûres, avec une poignée de framboises. Lorsque la crème est froide, vous y amalgamez le fruit, après quoi vous la moulez selon la coutume.

Je ne mets pas de suite le fruit avec le lait, parce que cette crème est liée à l'œuf sur le feu, et que si on mêlait inconsidérément le tout ensemble, l'acide du fruit ferait tourner la crème; d'un autre côté, vous conservez tout l'arome du fruit en le mêlant à la crème froide.

Vous emploierez les mêmes procédés pour la crème aux framboises, avec cette différence que vous exprimez le suc d'une livre de framboises, mêlé avec une poignée de fraises. (*Carême.*)

CRÈME AU CARAMEL. — Mettez dans une bassine un quarteron de sucre en poudre, sans eau; laissez-le se fondre et prendre couleur jusqu'au cannelle foncé; versez alors dans la bassine une chopine et demie (trois quarts de litre) de lait, que vous aurez fait bouillir avec un morceau de cannelle, un peu d'écorce de citron vert et une pincée de coriandre; faites dissoudre le caramel dans la crème; délayez ensuite six jaunes d'œufs avec un peu de lait ; versez-y la crème, en tournant, pour bien mêler ; finissez en mettant la crème sur les cendres chaudes, ou au bain-marie.

Si vous voulez glacer cette crème, lorsqu'elle est refroidie saupoudrez-la de sucre en poudre; glacez avec une pelle rouge. (*Albert.*)

CRÈME A L'ANGÉLIQUE. — Cassez six œufs dont vous séparez les blancs, mettez vos jaunes dans une terrine avec cent grammes de sucre en grain, travaillez-les jusqu'à ce que les jaunes blanchissent, versez alors un demi-litre de bonne crème double bouillie en fouettant vivement, ajoutez un peu de marasquin et de kirsch, passez votre appareil à l'étamine dans un plat à crème, faites prendre au bain-marie en agitant la crème à l'aide d'une spatule jusqu'au moment où la crème commence à prendre; alors vous aurez un demi-quart d'angélique coupée en filets minces que vous mélangerez à votre appareil. vous couvrez d'un four de campagne garni de cendres rouges, et, lorsque votre crème est légèrement prise, vous la mettez refroidir. Décorez-la à l'aide de losanges ou d'anneaux d'angélique confite ou déconfite dans un sirop et servez. (*Garlin.*)

APPAREIL DE CRÈME AU BAIN-MARIE. — Broyez dans une terrine dix jaunes et deux œufs entiers, ajoutez 300 grammes de sucre, dont un quart parfumé à l'orange; étendez l'appareil avec quatre décilitres de lait, trois décilitres de crème crue; quand le sucre est fondu, passez au tamis deux fois et faites prendre cette crème au bain-marie. (*U. Dubois.*)

CRÈME AUX FLEURS D'ORANGER. — Le parfum des fleurs d'oranger est peut-être celui qui s'allie le mieux avec la crème au bain-marie; il faut seulement avoir soin d'employer de l'eau de fleurs d'oranger de bonne provenance et de premier choix. Beurrez un moule à timbale, masquez-en le fond avec un rond de papier, afin de faciliter plus tard le démoulage de la crème. Faites bouillir sept à huit décilitres de lait; retirez-le, sucrez-le. Cassez trois œufs dans une terrine, ajoutez 14 jaunes et un grain de sel; broyez-les et délayez-les peu à peu avec le lait. Passez l'appareil; mêlez-lui un demi-décilitre d'eau de fleur d'oranger, passez-le encore, et faites pocher la crème au bain-marie. (*U. Dubois.*)

CRÈME FOUETTÉE DE FRAISES ET DE FRAMBOISES. — Fouettez un litre environ de crème double, enlevez la mousse à mesure qu'elle se produit et mettez-la sur un tamis. Passez, en les pressant bien, un demi-kilo de fraises et framboises épluchées avec soin, et joignez à ce jus le sucre en poudre nécessaire; puis, au moment de servir, mêlez le jus et la crème et refouettez le tout ensemble. (*Baron Brisse.*)

CRÈME FOUETTÉE AUX LIQUEURS OU AUX PARFUMS. — Mettez dans une terrine deux petits verres de n'importe quelle liqueur, suivant le goût de l'amphytrion ou un parfum quelconque; faites dissoudre une once de gomme arabique dans un litre de crème double. Fouettez

le tout en neige, dressez votre crème, décorez-la au cornet avec la même crème et aux fruits confits se rapprochant le plus possible comme goût de la composition de la crème. (*Garlin.*)

CRÊPES SUZETTE. — Préparez la pâte suivante dans une terrine blanche: 500 grammes de farine de gruau tamisée, 160 grammes de sucre en poudre, une pincée de sel fin, puis 10 œufs entiers placés l'un après l'autre dans cette farine pour la travailler avec eux. Relâchez votre pâte, une fois homogène, au moyen de 3 décilitres et demi de crème fraîche et 4 décilitres et demi de lait non moins frais. Laissez-la reposer 4 heures. Ajoutez-lui, 30 minutes avant de l'employer, 2 décilitres de crème fouettée, puis 6 macarons secs, écrasés, et de l'orgeat la valeur d'un moule à baba. Cuisez alors à raison de 4 crêpes par personne, fines et croustillantes.

D'autre part, préparez 350 grammes de beurre fin, y mêlant 12 morceaux de sucre scié et le zeste d'une orange mûre, sans la partie blanche qui rendrait les crêpes amères. Lors, placez un plat d'argent sur un réchaud à trois lampes et faites-y fondre gros comme un œuf du beurre préparé. Puis placez-y une crêpe avec un verre à liqueur de fine champagne et autant de Marnier (cordon rouge). Faites flamber la crêpe. Poudrez-la de sucre, pliez-la en quatre et servez chaud. Cet entremets est délicieux à Pâques et à la Chandeleur. (*Edouard Nignon.*)

CRÊPES SIMPLES. — Prenez 3 grandes cuillerées de farine, 3 œufs, 1 cuillerée de beurre; délayez tout cela avec du lait pour obtenir une pâte assez liquide. Vous pourrez faire près de 24 crêpes avec la quantité indiquée; en moyenne, on compte une cuillerée de farine et un œuf pour 7 crêpes. Il faut les faire cuire dans une poêle chauffée, nettoyée avec du sel et graissée au beurre.

Lorsqu'une crêpe est prête, vous la plierez en quatre et la servirez avec de la confiture et du sucre. (*Valiot.*)

DARIOLES A LA DUCHESSE. — Pour 18 darioles, mettez 32 grammes de farine bien mélangée avec un œuf entier; ajoutez six jaunes d'œufs, 125 grammes de sucre en poudre, six macarons écrasés, un peu de sel, puis encore un œuf entier; après avoir bien travaillé le tout, joignez-y un demi-lnitre de crème, de la fleur d'oranger pralinée, le zeste d'un cédrat confit, une cuillerée de raisins de Corinthe, une pincée d'angélique hachée et quelques merises confites; foncez les moules et mettez dans chacun d'eux un peu de beurre ; puis versez dedans la crème et mettez au four; servez les darioles très chaudes et glacées à blanc. Ce mets est délicieux. (*Baron Brisse.*)

FLAN DE NOUILLES MERINGUÉES. — Ayez un morceau de pâte à dresser ; mouillez-la ; abaissez-la à l'opposé de la moulure, de l'épaisseur de trois ou quatre lignes; faites au milieu de cette pâte un rond aplati avec la main pour former le fond de votre flan; élevez les bords de cette pâte en la faisant rentrer en elle-même ; ayez l'attention de n'y former aucun pli ; donnez du pied à votre pâte en dehors; remplissez-le de farine jusqu'à un demi-pouce du bord; faites un faux couvercle avec un morceau de pâte moulée; abaissez-le; coupez-le en rond, de la grandeur de votre flan; mouillez ce faux couvercle; couvrez-en votre flan et soudez-le; rognez la pâte qu'il pourrait y avoir de trop; dorez votre flan; pincez-le et décorez-le comme vous le jugerez à propos; faites-le cuire au four comme un pâté; votre croûte ou flan étant cuit, videz-en la farine, râtissez-en bien la croûte; cela fait, ayez des nouilles ce qu'il en faut pour garnir votre flan; pochez-les dans du lait; égouttez-les; mettez-y des jaunes d'œuf, du sucre, de la fleur d'orange ou du citron vert

haché, des macarons et massepains bien écrasés; ajoutez gros comme un œuf de beurre fin fondu et un peu de sel fin : mêlez le tout; fouettez la moitié des blancs des œufs que vous aurez employés dans votre appareil, et incorporez-y légèrement ces blancs; trois quarts d'heure avant de servir, mettez ces nouilles ainsi préparées dans votre flan, que vous ferez cuire à un four doux; lorsqu'elles seront bien montées, fouettez le reste de vos blancs; assaisonnez-les dessus comme pour méringues ; recouvrez-en votre flan; glacez cette meringue de gros sucre passé au tamis de crin; formez votre meringue; votre meringue cuite et d'une belle couleur, servez votre flan. (*Beauvilliers.*)

FLAN DE POMMES A LA PATISSIÈRE. — Foncez un cercle à flan avec de la pâte fine; masquez la pâte avec une couche de marmelade de pommes, réduite, parfumée à la vanille; masquez celle-ci avec un peu de marmelade d'abricots. Pelez quelques bonnes calville, divisez-les chacune en deux parties, et coupez chaque moitié en tranches d'une égale dimension et épaisseur. Avec ces demi-tranches, masquez toute la surface du flan, en les dressant en couronnes et à cheval, tout autour des bords et ensuite sur le milieu. Beurrez alors légèrement les pommes au pinceau, saupoudrez-les avec du sucre en poudre, et poussez le flan à four gai pour cuire les pommes, sans qu'elles prennent trop de couleur. En sortant le flan du four, glacez la croûte au pinceau, et nappez les pommes avec du sirop réduit ou de la gelée de pommes à moitié dissoute. Quand le flan est froid, glissez-le sur une serviette pliée. (*U. Dubois.*)

FLAN AMÉRICAIN. — Hachez un quart de graisse de rognon de veau rôti, un peu de langue à l'écarlate, un peu d'angélique et de cédrat, placez le tout dans une terrine avec un peu de raisins de Corinthe, Smyrne et Malaga,

quelques macarons écrasés, une pincée de cannelle en poudre; mouillez le tout avec un peu de bon rhum, trois œufs entiers et deux cuillerées de marmelade de pommes ou d'abricots ; travaillez le tout ensemble, foncez un cercle à flan, garnissez-le de cet appareil, saupoudrez-le de zeste de citron, de cinnamome ou cannelle en poudre et d'un peu de sucre; faites cuire à four vif et servez comme entremets. On peut, à l'aide d'un peu de bon rhum et de sucre en poudre, faire brûler quelques minutes ce gâteau sur la table comme un plum-pudding. Lorsqu'il est bien réussi, ce gâteau a le parfum des mince-pies. La recette m'en fut donnée par la baronne américaine Mme de Rivière, qui habita la Suisse, sur les bords du Léman, dans la splendide propriété de M. d'Aldiman, proche de Beau-Rivage, à Ouchy-sous-Lausanne. (*Garlin.*)

GATEAU AU RIZ. — Epluchez, lavez et faites blanchir une demi-livre de riz; faites-le crever dans un peu de lait que vous aurez fait bouillir avec le zeste d'un citron; mouillez ce riz petit à petit et maintenez-le ferme; lorsqu'il sera bien crevé, laissez-le refroidir; incorporez-y une douzaine de macarons, dont six amers, une pincée de sel fin, un quarteron et demi de sucre, 4 œufs entiers et 4 jaunes, dont vous conserverez les blancs; beurrez une casserole avec du beurre clarifié; mettez-la sens dessus dessous afin qu'elle s'égoutte; saupoudrez-la de mie de pain; fouettez vos 4 blancs d'œufs; incorporez-les légèrement dans votre riz; versez-le dans votre casserole qui devra vous servir de moule; mettez-le au four une demi-heure ou trois quarts d'heure avant de servir; sa cuisson achevée, dressez-le et servez-le de suite. (*Beauvilliers.*)

GATEAU D'AMANDES MASSIF. — Faites une livre de pâte d'amandes, incorporez trois œufs entiers, un verre de marasquin et de kirsch mêlés, un quart de fécule de

pommes de terre et le zeste d'un citron râpé. Beurrez un cercle à flan, versez votre appareil sur une tourtière, placez votre cercle de manière qu'en s'étendant la pâte ne puisse s'étendre au dehors; égalisez-la à l'aide d'une cuillerée ou de la corne avec laquelle vous l'aurez relevée et faites cuire à feu doux. Enlevez le cercle, parez votre gâteau d'amandes, abricotez-le, glacez-le au kirsch et au marasquin (glace chaude) et décorez-le à la royale. Servez comme entremets sur une serviette pliée à cet effet. (*Garlin.*)

LE GATEAU PLAZA (pour 12 couverts). — 1° faire deux abaisses de feuilletage mince de 0 m. 30 sur 0 m. 40. Les piquer à la fourchette et cuire au four. 2° fouetter 1 litre de crème, la sucrer et en étaler la moitié sur une des abaisses. Aligner par-dessus des rangées de framboises et de fraises alternant jusque toute la surface en soit garnie. Recouvrir les fruits avec le reste de la crème fouettée et placez la deuxième abaisse de façon que l'ensemble ait l'aspect d'un gros sandwich de quatre centimètres d'épaisseur. 3° lisser les bords à la spatule, poudrer le dessus de sucre glace, abondamment. Quadriller avec le dos du couteau et compléter le décor avec une douzaine de demi-noix trempées au sucre caramel blond et autant de grosses fraises. Dressez sur dentelle. 4° En servant, envoyer à part une saucière de purée de fraises des bois tamisée, simplement sucrée et aromatisée de vieux kirsch.

Nota. — Les grosses fraises ne conviennent pas pour la purée, elles contiennent trop d'eau. Seules les fraises des bois donnent une sauce consistante, sans aucune adjonction de confiture. (*Léon Colombier.*)

HÉRISSON AU LAIT D'AMANDES. — Prenez un pain flûte, enlevez soigneusement l'écorce, coupez la mie dans

toute sa longueur et farcissez-la avec n'importe quelle confiture. D'autre part, vous aurez préparé un lait d'amandes sucré avec environ 1 litre 1/2 d'amandes ébouillantées, versez ce lait doucement sur le pain, par petite quantité, pour que le pain s'en imbibe lentement pendant 2 heures. Lorsque le pain aura bien gonflé, prenez encore 1/2 litre d'amandes et lardez-en le pain symétriquement. Servez cet entremets accompagné de lait d'amandes ou d'une sauce aux fruits. (*G. Millès.*)

MISIES-PAËS (Paté a l'Anglaise). — Prenez une livre de graisse de rognon de bœuf, hachée fin; une livre de langue de bœuf à l'écarlate que vous aurez fait cuire, et hachée de même ; une livre de pommes de reinette que vous aurez pelées ; ôtez les cœurs, et hachez une demi-livre de raisin de caisse, que vous aurez épluché, épépiné, lavé et haché; cinq quarterons de raisin de Corinthe, que vous aurez épluché, lavé et fait sécher ; après les avoir de nouveau hachés, mettez tous ces ingrédients ensemble dans un vase; ajoutez-y une demi-livre de sucre en poudre, un quart d'once de macis en poudre et autant de muscade, une pincée de girofle, autant de poudre de cannelle et un demi-setier de bonne eau-de-vie ; maniez bien le tout ensemble, en sorte qu'il forme une espèce de pâte; prenez des rognures de feuilletage, abaissez-les, et foncez-en des petites tourtières creuses, comme on fait pour une tourte ordinaire ; garnissez-les de votre appareil, de l'épaisseur d'un travers de doigt, jusqu'à un demi-pouce du bord de la tourtière ; ayez un quarteron de cédrat confit, coupé en petits dés, du zeste d'orange et de citron que vous aurez haché et fait cuire dans du sucre ; saupoudrez-en un peu vos misies-paës ; relevez les bords de pâte autour de votre appareil ; faites cuire à un four modéré pendant trois quarts d'heure vos misies-paës, et servez-les chauds ou froids. (On sert ces pâtés de préférence le jour de Noël.) (*Beauvilliers.*)



JULES GOUFFÉ.

APPLE'S CAKE. — Ayez des pommes de Locart (franche reinette), ou d'autres également rouges et très acides. Après avoir retiré les cœurs de ces fruits, faites-les fondre sur le feu avec 90 grammes de moelle, pour six pommes environ. Ajoutez un bâton de cannelle, et tamisez. Mettez-les alors dans une bassine, avec deux cuillerées de poudre de salep et d'arrow-root, substances orientales que l'on pourra remplacer par une forte cuillerée de fécule. Joignez-y 375 grammes de beau sucre et faites bouillir à petit feu pendant 7 à 8 minutes, retirez alors la bassine et laissez refroidir cette marmelade. Quand elle sera froide, vous y mêlerez 6 jaunes d'œufs et 2 autres œufs avec leurs blancs ; placez-la dans un moule graissé de moelle, et faites cuire au bain-marie pendant 40 minutes. Vous renverserez ce gâteau dans un plat d'entremets, assez profond pour pouvoir contenir un chaudeau dont voici la formule :

Délayez 4 jaunes d'œufs frais avec de l'eau distillée ; sucrez suffisamment avec du sucre candi pulvérisé ; joignez-y une cuillerée de fine liqueur des îles à la cannelle, faites cuire au bain-marie, en remuant sans relâche et sans laisser durcir, jusqu'à ce que cette crème soit bien liée et qu'elle ait acquis une juste épaisseur. (*Courchamps.*)

MIRLITONS DE ROUEN. — Ayez une demi-livre de feuilletage ; abaissez-le de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous; coupez avec un coupe-pâte vos mirlitons en rond; posez-les dans des petites tourtières de la grandeur du coupe-pâte; mettez dans une terrine un quarteron de sucre fin avec un œuf entier, faites-le blanchir; joignez-y une quantité suffisante de beurre fondu; travaillez bien le tout en remettant un œuf; versez-y un peu de fleur d'orange; remplissez vos moules de cet appareil, saupoudrez-les de sucre; faites-les cuire à un four très doux;

liée et qu'elle ait acquis une juste épaisseur. (*Courchamps.*)

MONT-BLANC. — Eplucher complètement 1 kilogramme de beaux marrons et les faire cuire avec du lait, du sucre et un bâton de vanille. Les égoutter et les passer ensuite au tamis sur un moule à savarin. Démouler cette bordure, qui doit être entièrement vermiculée, sur un plat rond et garnir le centre d'une crème Chantilly fortement vanillée et lissée en forme de dôme. Décorer au cornet. (*Salles et Montagné.*)

ŒUFS SUR LE PLAT EN SURPRISE. — Couvrir le fond d'un plat en porcelaine à œufs, d'une tranche mince et ronde de génoise légère et fraîche ; l'imbiber fortement avec marasquin, kirsch, rhum ou toute autre liqueur, au choix.

Suivant la grandeur du plat, poser sur cette génoise, deux, quatre ou six petits abricots cuits au sirop vanillé, bien tendres et de belle couleur jaune foncée, en ayant soin de les séparer légèrement les uns des autres, dans le genre de jaunes de vrais œufs sur le plat. Couler ensuite, autour des abricots, une couche légère de gelée blanche sucrée au marasquin, ou tout autre parfum, légèrement fouettée, juste pour la blanchir, et encore liquide, en laissant bien ressortir les abricots. Laisser refroidir, et au moment de servir napper finement la surface avec une cuillerée de sirop clair à l'abricot, ou de sauce abricot très légère et limpide, parfumée à la liqueur choisie ; ce sirop donne le brillant nécessaire aux mets.

Il est facultatif de déposer une petite prise d'amandes grillées, de nougat ou de macarons pulvérisés, sur chaque demi-abricot ; cela simule une pincée de poivre.

Cette préparation imite les œufs au plat dont les blancs sont bien cuits. (*Bautte.*)

OMELETTE AU SUCRE. — Casser quatre œufs frais dans une bassine ou un bol, y ajouter une cuillerée à bouche de crème double fouettée, un grain de sel (pas plus) ainsi que deux pincées de sucre fin. Battre légèrement et verser dans la poêle où l'on aura mis chauffer une petite cuillerée de beurre clarifié pour confectionner l'omelette. Sitôt cuite, la déposer sur un plat, repousser les deux bouts pour lui donner une belle forme, la saupoudrer largement de sucre fin, et avec une tringle de fer rouge, brûler légèrement le sucre de la surface en le quadrillant. Servir très chaud. Cette omelette ne doit pas être trop cuite afin de lui conserver son moelleux qui la rend savoureuse.

REMARQUES. — *a*) Si l'on dispose d'une salamandre, il est facultatif d'y glisser l'omelette dessous, à feu vif, afin de fondre le sucre en glaçant l'omelette superficiellement, sans lui donner le temps de durcir.

b) L'emploi de la crème que je préconise, donne plus de légèreté et de finesse à l'omelette.

c) Le grain de sel qui ne se sent pas, s'il est mis avec raison et mesure, relève le goût de l'œuf. En mettre trop rendrait l'omelette détestable.

d) Ne pas exagérer la quantité de sucre, surtout dans son mélange, ce qui rend l'exécution plus difficile et l'omelette plus lourde et moins agréable, le goût du sucre ne doit pas dominer celui de l'œuf.

e) Il est facultatif, pour la confection de cette omelette, de mélanger les jaunes avec la crème et le sucre, et ensuite d'y incorporer les blancs fouettés. De cette façon, l'on a une omelette soufflée excellente. (*Bautte.*)

OMELETTE SOUFFLÉE ET MOULÉE. — Cassez six œufs, séparez les blancs des jaunes ; mettez les uns et les autres dans des terrines séparées ; ajoutez dans les jaunes deux cuillerées à bouche pleines de sucre fin, quatre massepains en poudre, une cuillerée à bouche de

farine, une petite pointe de sel, un peu d'écorce de citron hachée bien fin, et quelques gouttes d'eau de fleur d'orange: remuez bien le tout; beurrez et panez votre casserole ou moule, comme on le fait pour un gâteau au riz. Lorsque vous serez prêt à servir les entrées, fouettez vos blancs d'œufs ; quand ils seront pris, mêlez-les avec les jaunes ; versez-les dans votre moule ou casserole ; ne les remplissez pas tout à fait ; mettez votre omelette dans un four doux, comme pour des biscuits : si vous n'en avez pas un à votre disposition, videz un de vos fourneaux les plus chauds, remettez-en la grille, posez dessus votre casserole, et tenez une pelle rouge à trois pouces au-dessus de votre omelette : lorsqu'elle sera bien montée et cuite, retournez-la sur votre plat, et servez-la : elle doit être d'une belle couleur et bien tremblante (c'est un fort bon entremets et qui est très joli). (*Beauvilliers.*)

OMELETTE SOUFFLÉE AU CITRON. — Mettez environ 200 grammes de sucre dans une terrine avec trois jaunes d'œufs, battez-les fortement pour les rendre légers; ajoutez un zeste de citron finement haché et mélangez trois blancs d'œufs fouettés bien fermes. Dressez cet appareil sur un plat ovale allant au four ; poussez dans un four modérément chaud et laissez cuire sept à huit minutes au plus, saupoudrez de sucre et envoyez immédiatement. Cet entremets ne peut attendre une fois cuit; s'il n'est pas servi tout de suite, il perd toute sa valeur. Pour l'omelette soufflée à la vanille, il n'y a qu'à substituer ce parfum au citron. (*Reboul.*)

OMELETTE CÉLESTINE. — Cassez des œufs, conservez la moitié des blancs, et jetez une pincée de sel dans le reste, fouettez bien ferme les blancs ; sucrez légèrement les œufs et ajoutez-y de l'écorce de citron confit ; battez-les en y mêlant ensuite les blancs fouettés. Mettez un morceau de beurre dans une poêle sur le feu, et faites

votre omelette ; sucrez-la avant de la rouler et après l'avoir roulée, posez-la sur son plat ; saupoudrez de sucre pour la glacer avec une pelle rougie ou des brochettes, vous piquerez alors sa surface avec des morceaux de citron confit. (*Cuisinier Durand.*)

OMELETTES A LA CÉLESTINE. — Faites quatre omelettes de trois œufs chacune ; qu'elles soient le plus mince possible ; glissez-les sur votre table ; garnissez-en deux de confiture et deux de frangipane; roulez-les en forme de manchon, rognez-en les extrémités et posez-les sur votre plat ; saupoudrez-les de sucre en poudre et glacez-les avec une pelle rouge. (*Grand dictionnaire.*)

OMELETTE AUX POMMES. — Déposez dans une terrine deux cuillerées à bouche de farine, mêlez-y un grain de sel, une cuillerée à bouche de sucre, deux œufs, deux jaunes et 100 grammes de beurre fondu, délayez cet appareil avec trois quarts de verre de bon lait tiède et le passez au tamis.

D'autre part pelez et émincez cinq ou six pommes reinette, mettez-les dans une poêle avec 150 grammes de beurre, chauffez en les sautant; aussitôt qu'elles sont bien chaudes, versez l'appareil dessus, en l'étalant sur toute la surface du fond de la poêle, et à mesure qu'il prend de la consistance ; traversez l'épaisseur de l'omelette avec la pointe d'un couteau, afin que les parties liquides du dessus descendent au fond, dès qu'en agitant la poêle fortement sur elle-même, l'omelette peut se détacher, coulez un peu de beurre dans le fond de la poêle, et saupoudrez la surface de l'omelette avec de la bonne cassonnade, puis la renversez à l'aide d'un plat de la même dimension que la poêle : placez de nouveau celle-ci sur le feu, et chauffez l'omelette sur un feu assez vif pour que le sucre du fond se glace ; c'est un point qu'il importe de bien saisir, renversez l'omelette à l'aide d'un plat, sa surface

supérieure doit se trouver d'un beau glacé, si cela n'était, c'est-à-dire si l'opération n'avait pas bien réussi, il conviendrait de glacer le dessus de l'omelette avec la pelle rougie au feu, puis de la glisser sur un plat au centre duquel sera disposée une assiette renversée ; de cette façon l'omelette est plus apparente.

(Recommandée aux amateurs d'entremets simples, par *M. Urbain Dubois.*)

OMELETTE EN SURPRISE, DITE A LA NORVÉGIENNE — Découpez de forme rectangulaire une abaisse de pâte génoise de deux centimètres environ. Placez-la sur un plat ovale allant au feu. Imbibez-la de quelques gouttes de kirsch et de marasquin, et recouvrez-la d'une couche de glace vanille mélangée d'un salpicon de fruits confits. (Cette couche de glace, haute de sept à huit centimètres, ne devra pas déborder l'abaisse de génoise.) Masquez entièrement le tout avec un appareil à omelette soufflée préparé comme il est dit à la recette de l'omelette soufflée au citron (cet appareil devra être parfumé à la vanille). Lissez les contours et le dessus de l'omelette ; décorez-la à la douille unie; saupoudrez-la de sucre en glace et mettez-la à glacer dans un four très chaud pendant cinq minutes environ. Ayez soin qu'elle soit uniformément colorée de tous les côtés et servez.

Observation. — Vous pouvez garnir l'intérieur de cette omelette de glaces diversement parfumées. (*Gouffé, Livre de cuisine,* Hachette, éd.)

PAIN DE RIZ AUX FRAISES. — Cuisez 150 grammes de bon riz, à grande eau acidulée avec du suc de citron, en conservant les grains bien entiers; égouttez-le, déposez-le dans une terrine, arrosez-le avec du sirop vanillé, quand il est refroidi, égoutez-le sur un tamis. — Versez dans une petite bassine la valeur de trois quarts de verre de sirop à 30°, parfumé aux zestes ; mêlez-lui

la valeur de 30 grammes de colle de poisson clarifiée, et déposez la bassine sur glace ; tournez l'appareil à la cuiller ; aussitôt qu'il commence à se lier, ajoutez le riz ; deux minutes après, retirez-le de la glace ; incorporez-lui quelques cuillerées de crème fouettée. D'autre part, préparez un petit appareil de pain de fraises, collé ; liez-le sur glace en le tournant. — Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre ; versez au fond une couche d'appareil au riz, ayant deux centimètres d'épaisseur ; aussitôt que cette couche est raffermie, coulez sur elle une mince couche d'appareil aux fraises, lié au moment ; laissez-le raffermir, et continuez ainsi d'alterner les couches de riz et de fraises, en observant que les couches rouges soient moins épaisses que les couches blanches. Quand le moule est plein, couvrez-le. Une demi-heure après, trempez-le à l'eau chaude, et démoulez le pain sur un plat froid ; entourez-le avec une garniture de quartiers d'orange à la gelée. (*U. Dubois.*)

PANNEQUETS. — Mettez dans une terrine deux cuillerées à bouche de farine, trois jaunes d'œufs et deux œufs entiers, un peu de sel et quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger; délayez bien le tout, et achevez de le délayer avec du lait (il faut que cet appareil soit clair); prenez une petite poêle ronde et creuse, chauffez-la, essuyez-la, mettez du beurre gros comme la moitié d'une noix dans plusieurs épaisseurs de papier en forme de petit sachet, frottez-en votre poêle partout; mettez dans votre poêle une cuillerée à dégraisser pleine de votre appareil; tournez-la sur tous les sens, afin de bien étendre votre pannequet, lequel doit être mince et égal partout; lorsqu'il sera cuit, renversez-le sur le plat que vous devez servir; étendez dessus votre pannequet, saupoudrez-le de sucre, et continuez ainsi, pour les autres, jusqu'à ce que vous ayez employé votre appareil, et servez. (*Beauvilliers.*)

PANNEQUET SOUFFLE. — Mettez dans une casserole 2 verres de lait, 1 verre de farine, 1/2 verre de sucre et 125 grammes de beurre. Faites bouillir cette masse en l'agitant sans cesse, jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir. Alors retirez-la du feu et remuez-la jusqu'au refroidissement. Ajoutez 3 jaunes d'œufs et 6 blancs d'œufs fouettés en neige. Cuisez des crêpes avec la moitié de cette pâte et tenez-les au chaud. Prenez une timbale en argent, posez au fond 3 crêpes l'une sur l'autre, recouvrez-les d'une couche de confiture ou de purée d'abricots ou de marmelade de pommes, versez par-dessus une couche de la pâte que vous avez conservée; puis recommencez la même opération jusqu'à ce que la timbale soit remplie et finissez par une couche de pâte. Une demi-heure avant de servir ce soufflé, poussez-le au four, puis servez. (*Valiot.*)

PLUMBUTING. — Ayez deux livres de moelle de bœuf, ou, à défaut de moelle, deux livres de graisse de rognons de bœuf ; ôtez-en la peau et les nerfs; hachez-la bien menu et mettez-la dans un grand vase; épépinez une livre et demie de raisin de caisse, épluchez une demi-livre de raisin de Corinthe, et mêlez ces raisins avec votre graisse ou moelle; ajoutez à cela trois livres de mie de pain passée au tambour ou dans une passoire, un bon verre de vin de Malaga, deux petits verres d'eau-de-vie de Cognac, le zeste de la moitié d'un citron, haché bien fin, une poignée de cédrat confit, coupé en petits dés, une bonne poignée de farine, du sel fin en suffisante quantité, et huit œufs entiers; mouillez le tout avec du lait ; maniez-le avec les mains, de manière que ce tout soit bien mêlé; formez-en une pâte un peu liquide; faites bouillir de l'eau dans une marmite capable de contenir votre plumbuting; votre eau bouillante, farinez un torchon, posez-le dans une passoire (laquelle sert de moule pour former votre plumbuting), et mettez-y votre appareil ;

rassemblez les coins de ce torchon, liez-les fortement, sans trop serrer votre pâte; mettez le tout dans votre marmite, qui doit bien bouillir, retirez-la alors au bord du fourneau, et conduisez-la comme un pot-au-feu; observez qu'il ne faut la couvrir qu'à moitié, qu'il ne faut pas qu'elle cesse de bouillir, que, pour l'entretenir, il faut toujours avoir de l'eau bouillante, et que sans tout cela l'eau pénétrerait dans votre plumbuting; laissez-le cuire six ou sept heures, et retournez-le d'heure en heure. Durant sa cuisson, faites la sauce indiquée ci-après: mettez dans une casserole un quarteron de beurre fin, une pincée de farine, une pincée de zeste de citron, une écorce de cédrat hachée, de même une petite pincée de sel et une cuillerée à bouche de sucre fin; mouillez le tout avec du vin de Malaga, faites cuire comme une sauce ordinaire. Au moment de servir, égouttez votre plumbuting un instant, déliez et ouvrez-en le torchon; posez un plat sur votre plumbuting, retournez-le, ôtez-en le torchon; saucez et glacez-le avec la sauce énoncée ci-dessus, et de suite servez-le.

Observez que vous pouvez également faire cuire votre plumbuting au four, en le mettant dans une casserole beurrée. (*Beauvilliers.*)

POUDING DE CABINET ANGLO-FRANÇAIS. — J'ai vu faire ce pouding en Angleterre, et je l'ai francisé en le rendant plus moelleux et plus parfait.

Vous préparez donc une crème à la vanille pour mettre au bain-marie. Ensuite vous coupez des lames de brioche de trois lignes d'épaisseur et de quatre lignes de diamètre de moins que le moule d'entremets (moule uni et de sept pouces de diamètre) dont vous voulez vous servir; vous le beurrez grassement; puis vous placez sur le fond un rond de brioche sur lequel vous semez une bonne cuillerée de raisin de Corinthe, de Smyrne et de Malaga. Vous devez avoir mariné ces raisins (quatre onces de

chaque) avec quatre cuillerées de vieille eau-de-vie, deux onces de sucre en poudre, une demi-gousse de vanille pilée et passée au tamis de soie, une once de cédrat confit et coupé en filets. Ensuite vous masquez ces raisins avec une lame ronde de brioche, que vous masquez avec des raisins; et après avoir placé encore quatre ronds de brioche mêlés de raisins, vous remplissez le moule avec la crème marquée à cet effet. Alors vous placez le moule dans une casserole pleine d'eau chaude, et faites prendre votre pouding au bain-marie; vous faites prendre le peu de crème qui vous reste, après en avoir rempli le moule, en suivant les procédés indiqués pour les crèmes à la française. Vous la passez à l'étamine, et au moment du service, vous la mettez dans une saucière.

Les Anglais font ce pouding avec des ronds de pain beurrés; j'ai ajouté la brioche, la vanille, l'eau-de-vie et la sauce servie à part.

Cet entremets se sert chaud. Il n'est point désagréable, en remplaçant la brioche par des ronds de mie de pain à potage. Tandis qu'en Angleterre c'est du pain à tartines que l'on prend, et par conséquent le pouding est moins délicat. (*Carême.*)

POUDING SOUFFLÉ DE FRANCFORT. — Travaillez 250 grammes de beurre dans une terrine, en lui mêlant un à un 6 à 7 jaunes d'œufs; quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez 175 grammes d'amandes séchées, pilées, passées au tamis, 175 grammes de sucre en poudre, 125 grammes de mie de pain noir, séchée, pulvérisée, passée au tamis, quelques cuillerées d'écorces confites, coupées en petits dés, 2 cuillerées de sucre vanillé, une pincée de cannelle en poudre, et enfin 6 blancs d'œufs fouettés, bien fermes; rangez l'appareil dans un moule, couches par couches, alternées avec quelques cerises mi-sucre; posez le moule, avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; poussez-le à four doux, et cuisez 35 minutes.

Démoulez le pouding sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec une sauce aux cerises ou une sauce abricots; envoyez le surplus en saucière. (*U. Dubois.*)

POUDING DE VERMICELLE. — Faites bouillir un litre de lait; lorsqu'il bout, faites pocher lentement une demi-livre ou simplement un quart de beau vermicelle; ajoutez une pincée de sel et 100 grammes de sucre; lorsque votre vermicelle sera suffisamment cuit, vous le laisserez un peu refroidir, puis le lierez avec quatre jaunes et trois œufs entiers; incorporez un peu de fleur d'orange ou le zeste d'un citron, beurrez un moule, garnissez-le de votre appareil et faites cuire votre pouding au bain-marie. Démoulez-le comme un gâteau de riz et saucez-le d'une anglaise vanillée ou d'un sabayon.

On peut aussi paner le moule, mais alors on fait cuire simplement au four et l'on sert une sauce groseilles à part. On peut aussi rendre ce pouding plus léger en liant le vermicelle pendant qu'il est chaud et en incorporant un peu de beurre fin et quelques blancs d'œufs fouettés en neige; ce qui n'empêche de procéder de même que ci-dessus pour la cuisson; seulement je ferai observer que celui-ci ayant quelque rapport avec le soufflé, il est essentiel qu'il n'attende pas afin d'être dégusté avec plaisir et aussi afin qu'il ne s'affaisse sur lui-même, ce qui lui enlèverait sa bonne mine et sa légèreté. (*Garlin.*)

RIZ A L'IMPÉRATRICE. — Prenez 1/2 verre de riz caroline, 2 verres de lait, 1/2 bâton de vanille. Mettez le riz à crever sur un feu doux. Lorsqu'il est à point, ajoutez 1/2 verre de sucre et 2 jaunes d'œufs travaillés ensemble. Remuez le riz tout le temps jusqu'au refroidissement, alors incorporez-y 1/2 litre de crème fouettée, goûtez si la masse est assez sucrée. Faites prendre une couche de gelée de groseilles au fond du moule; versez-y ensuite la masse de riz et laissez-la

prendre au frais ou entourez-la de glace. Au moment de servir, renversez le moule et servez le riz avec une sauce aux groseilles ou aux framboises. (*Brugnon.*)

POUPELURE DE SAGOU AUX ABRICOTS, DITE A LA D'ESCARS. — Faites bouillir huit abricots de moyenne grosseur dans un demi-litre d'eau de rivière ou de fontaine, avec 250 grammes de sucre candi bien pilé; passez à l'étamine après cuisson, de manière à ce que votre eau d'abricots soit aussi purement translucide qu'elle sera colorée et parfumée, faites-y cuire 125 gr. du plus beau sagou, bien émondé, bien lavé, comme de coutume, et lorsque votre gelée sera parfaitement cuite et transparente, retirez-la du feu pour y délayer trois verres de liqueur des îles, aux noyaux. Immédiatement avant de servir, vous y mettrez douze moitiés d'abricots confits au sec à mi-sucre, et vous éviterez de les déformer en les manipulant. Cette préparation qui compose un de nos entremets les plus modernes et les plus distingués, doit être servi chaudement et en casserole. (*Néophysiologie du goût.*)

SABAYON CHAUD AU VIN DE PORTO. — Travailler dans une casserole deux jaunes d'œufs et 30 grammes de sucre; les délayer avec un verre de vin de Porto; fouetter sur feux doux, pour faire mousser et lier, mais surtout sans laisser bouillir. Servir et boire de suite.

Remarque. — Il est facultatif de remplacer le vin de Porto par du Frontignan, du Madère, du Xérès ou du Marsala. (*Bautte.*)

SABAYON. — Prenez douze jaunes d'œufs frais et quatre verres de vin de Madère, six onces de sucre et une pincée de cannelle en poudre. Mettez le tout dans une casserole sur un feu ardent, et remuez, en tournant très vite avec un moussoir à chocolat, jusqu'à ce que la

mousse ait rempli la casserole. Servez, sans perdre un moment, dans des pots à crème ou des tasses à sorbet. (*Néophysiologie du Goût.*)

SAUCE AU CHOCOLAT. — Faites fondre à la bouche du four, dans une petite casserole, 200 grammes de bon cacao ou chocolat sans sucre; broyez-le avec une cuiller, étendez-le, peu à peu, avec du sirop ou de l'eau tiède; en ce dernier cas, sucrez-le; ajoutez un bâton de vanille; tournez le liquide sur feu; au premier bouillon, retirez-le sur le côté, et cuisez un quart d'heure. Finissez la sauce avec quelques cuillerées de bonne crème crue.

SAUCE AUX ABRICOTS. — Délayez 7 à 8 cuillerées de marmelade d'abricots avec 3 décilitres d'eau tiède ou sirop de fruits, léger; passez au tamis dans une casserole, ajoutez un morceau de vanille, un demi-verre de madère, de kirsch ou de noyau; chauffez à point, sans faire bouillir. Si on opère avec des fruits frais, il faut ajouter du sucre.

SAUCE AUX CERISES. — Mettez dans un poêlon 2 poignées de cerises aigres, pilées avec les noyaux ; délayez avec un verre de vin rouge; ajoutez un morceau de sucre, de la cannelle, un peu de zeste de citron; faites bouillir jusqu'à ce que les cerises soient bien cuites; passez-les alors au tamis, remettez la purée dans le poêlon, liez-la avec une cuillerée d'arrow-root étendu à froid, et faites bouillir; ajoutez alors 5 à 6 cuillerées de cerises mi-sucre, préalablement rafraîchies à l'eau tiède; retirez et servez. (*U. Dubois.*)

SAUCE AUX FRAMBOISES. — Passer une livre de framboises fraîches à travers un tamis très fin. Mettre la purée dans un poêlon en cuivre, lui ajouter 150 grammes de sucre fin et trois cuillerées d'eau. Faire bouillir

le mélange, l'écumer et le lier hors du feu, sans cesser de remuer, avec une cuillerée à café de fécule ou d'arrow-root, délayée dans deux cuillerées d'eau. Faire bouillir à nouveau, écumer, ajouter le jus d'un demi-citron, passer au chinois métallique fin et faire refroidir sur glace dans une terrine. Cette sauce doit napper modérément, être assez coulante et non pâteuse. (*Bautte.*)

SAUCE FRAMBOISE ET GROSEILLE, DITE CARDINALE. — Procéder comme il est dit à la précédente, en employant moitié framboises fraîches et moitié groseilles rouges, mais supprimer le jus de citron, la groseille étant suffisamment acide pour relever le parfum de la sauce. (*Bautte.*)

SAUCE CUSTARD. — Prenez 3 verres de lait non écrémé, 4 jaunes d'œufs, 2 cuillerées à bouche de sucre, 1/4 de bâton de vanille et un peu de zeste de citron râpé. Faites cuire doucement le tout en remuant; lorsque la sauce est épaisse, laissez-la refroidir et utiliser-la. (*Lambert.*)

SOUFFLÉ PALAIS ROYAL. — Faire un roux blanc avec la moitié d'un œuf de beurre et 1 cuillerée de farine, ensuite mouiller avec 1/4 de litre de lait bouillant et sucré. Laisser cuire 3 minutes, lier avec 6 jaunes d'œufs, y ajouter un verre à liqueur de Cointreau et 1/2 verre de Grand Marnier. Retirer du feu. Monter les 6 blancs en neige et les mélanger à l'appareil. Fourrer l'intérieur de prunes coupées en dés macérées dans les mêmes liqueurs. Remplir presque entièrement un bol à soufflé beurré et poudré. Mettre du sucre en glace dessus et cuire à four vif 12 minutes environ. (*G. Bondon.*)

PETITS SOUFFLÉS EN CAISSES A LA FLEUR D'ORANGER. — Mettez dans une casserole un petit verre

d'eau de fleur d'oranger, quatre jaunes d'œufs, quatre cuillerées de sucre et autant de fécule de riz ou crème de riz, un peu de beurre fin; travaillez le tout avec une spatule, mouillez-le à l'aide d'un demi-litre de bonne crème; faites prendre sur un feu modéré en appuyant au fond à l'aide d'une spatule, retirez cet appareil du feu, mêlez encore quatre jaunes d'œufs et sept blancs fouettés en neige, puis vous beurrez vos petites caisses, les garnissez de votre appareil, les faites cuire à four modéré, les saupoudrez de glace de sucre et les servez sur une serviette d'entremets pliée à cet effet ou sur gradins comme les soufflés à l'allemande. (*Garlin.*)

SOUFFLE ÈVE. — Creusez une belle pomme calville, faites avec la pulpe une marmelade que vous tiendrez un peu épaisse. Préparez un appareil à soufflé vanillé. La moitié de la marmelade au fond de la pomme calville et l'autre moitié mélangée avec l'appareil à soufflé. Garnissez la pomme et mettez 10 minutes au four assez chaud. Saupoudrez avec le sucre assez souvent pour cristalliser le dessus de la pomme et servez. (*Lucien Gouin.*)

SOUFFLÉ RUSSE A L'ANANAS. — Avec un appareil de biscuit fin, remplissez un moule à pâté chaud, bas de forme et à charnières, beurré et glacé; cuisez-le à four modéré. En le sortant, démoulez-le et laissez-le refroidir. Parez-le droit en dessus, et videz-le en partie, sans l'amincir trop sur les côtés. Masquez-le au fond et autour avec une couche de marmelade d'abricots au rhum, tiède. Essuyez le moule, remettez le biscuit dedans, et tenez-le à l'étuve. Mettez dans un poêlon 300 grammes de belle marmelade d'abricots et un demi-bâton de vanille; tournez-la sur feu, et faites-la réduire 4 à 5 minutes: si elle est claire, il faudrait en mettre davantage et la faire réduire quelques minutes de plus, afin de la serrer. Retirez-la, enlevez la vanille, et mêlez-lui par moitié, un demi-



Seance d'un Jury de Gourmands degustateurs

Dunant del. — Grimod de la Reyniere inv. — Maradan sculp.

décilitre de rhum et de curaçao; incorporez-lui aussitôt 6 blancs d'œufs fouettés en neige, légèrement sucrés, avec du sucre d'orange ou de citron, râpé sur l'écorce des fruits, également mêlés avec quelques cuillerées de rhum et de curaçao: cet appareil doit être fortement aromatisé, afin de corriger la fadeur des blancs d'œufs; ajoutez 200 grammes d'ananas confit, coupé en dés. Quand le mélange est opéré, remplissez le vide du biscuit avec l'appareil, en le montant en dôme; lissez-en les surfaces, et perlez le tour du biscuit, à l'aide d'un cornet, avec le même appareil; tenez-le 15 à 20 minutes à four doux. En le sortant, masquez-en les surfaces, à l'aide du pinceau, avec de la marmelade chaude, et décorez-les avec des détails d'ananas et d'angélique. Dressez l'entremets sur un plat, enlevez le moule, et servez. (*U. Dubois.*)

SOUFFLÉ CHAUD AUX POMMES ET AUX NOIX FRAICHES. — Epluchez et faites cuire 1 kilogramme de pommes rainettes dans très peu d'eau avec un morceau de vanille; passez au tamis; mélangez ensuite 4 à 5 cuillerées d'abricots passés. Faites réduire assez et mélangez-y 6 blancs d'œufs fouettés et vos noix. Faites cuire au bain-marie. Sucrez et glacez à la salamandre. (*J. H.*)

TIMBALE A LA CLERMONT. — Dans un moule à charlotte, déposer un décor de fruits confits: cerises, angélique, écorces d'oranges, etc., tapisser ensuite le moule avec une épaisse couche de purée de marrons bien finie et liée de jaunes d'œufs. Garnir de papier et de noyaux; mettre au four et obtenir une timbale qui sera garnie d'une crème pâtissière très fine dans laquelle on aura incorporé des dés d'ananas et des cerises préalablement macérées dans du Cherry Brandy.

Tenir au chaud au moins une heure. Démouler et napper d'un sirop de cerises fini au Cherry Brandy. (*Maurice Mabillat.*)

ENTREMETS DE FRUITS, BAVAROIS ET GELÉE.

ABRICOTS A LA PORTUGAISE. — Les cuisiniers savent très bien que le Portugal fournit des conserves d'abricots au sirop dans des conditions parfaites, et par ce fait très recherchées ; ces fruits sont d'une belle nuance, aux chairs épaisses et fermes, exactement dans les conditions où il est nécessaire de les avoir. C'est avec ces fruits qu'on prépare l'entremets que je vais décrire. Ouvrez deux grandes boîtes entières d'abricots; choisissez les moitiés d'égale largeur; rangez-les à plat dans un sautoir, avec leur sirop, un demi-bâton de vanille et leurs amandes fendues en deux ; tenez-les au chaud, sans faire bouillir. Faites blanchir 4 à 500 grammes de riz ; cuisez-le ensuite à la crème avec un demi-bâton de vanille. Prenez-en une partie et formez-en une couche, sur un plat ; laissez-le refroidir. Finissez le restant du riz avec cinq à six jaunes d'œufs et du beurre fin. Avec ce riz, formez une croûte épaisse dans un moyen moule à dôme beurré ; remplissez-en le vide avec un salpicon d'ananas cru ou confit, lié avec de la marmelade d'abricots, un peu serrée; couvrez-le avec une couche de riz, puis avec un rond de papier beurré; tenez-le une demi-heure au bain-marie. Dix minutes avant de servir, renversez le moule sur le centre du plat, sans l'enlever; démoulez le riz au dernier moment, et dressez les moitiés d'abricots autour du dôme, en couronne régulière. Entre le riz et la couronne, piquez des feuilles d'angélique coupées en pointe, en les inclinant légèrement. Sur le haut du dôme, posez une grosse reine-claude, et entourez-la aussi avec des feuilles d'angélique plus petites. Nappez

les abricots avec du sirop serré, et appliquez sur chacun d'eux une large demi-amande bien blanche ; servez en même temps une saucière de leur sirop, lié avec un peu de marmelade d'abricots. (*U. Dubois.*)

ABRICOTS A LA BOURDALOUE. — Mettez dans une casserole 3 verres d'un bon lait, 125 grammes de sucre et 1 verre de farine. Posez-la sur le fourneau, en remuant sans cesse la masse jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Prenez alors 250 grammes d'amandes, blanchissez-les, émondez-les et mettez-les au four sécher, après quoi vous les broierez et vous les introduirez dans la pâte. 20 minutes avant de servir, disposez cette pâte dans un plat en argent, recouvrez-la de demi-abricots pochés au sirop vanillé, recouvrez-les de blancs d'œufs en neige sucrés, saupoudrez d'amandes et de sucre et laissez prendre couleur au four. (*G. Henry.*)

MARMELADE D'ABRICOTS. — Abricots, 8 livres. Sucre, 5 livres 8 onces. Prenez de beaux abricots bien mûrs; après en avoir ôté les noyaux, vous les mettez dans une passoire au-dessus d'une terrine; vous les écrasez avec un gros pilon, que vous faites mouvoir circulairement, jusqu'à ce qu'il ne reste plus dans la passoire que la peau, que vous jetez. Vous pouvez, si vous le voulez, peler les abricots; mais ce moyen est beaucoup plus long. Vous mettez la pulpe dans une bassine sur le feu, pour en faire évaporer l'humidité ; vous y jetez une poignée d'amandes du même fruit, préparées et pelées. Quand la pulpe est suffisamment desséchée, vous la retirez du feu, et la versez dans une terrine, ayant soin de ramasser avec une carte ce qui a pu en rester dans la bassine. Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au gros boulé; vous y mettez vos abricots, en remuant bien avec une spatule; vous faites frissonner ce mélange quelques bouillons. Lorsque vous voyez que la marmelade tombe de votre spatule ou

de votre écumoire, en s'étendant en forme de gelée, vous la retirez et la mettez dans des pots, que vous couvrez le lendemain. (*Machet.*)

LES BANANES ROSEMONDE. — Epluchez six belles bananes; séparez-les en deux dans le sens de la longueur, puis dans le sens transversal, et dressez-les en couronne dans une vasque de cristal, autour de six petites figues vertes bien pelées. Arrosez les fruits de cherry Marnier de telle sorte que le liquide n'en baigne que l'extrémité inférieure. Enveloppez-les d'une bonne crème double aussi fraîche qu'épaisse, et saupoudrez-les de sucre en poudre. (*Edouard Nignon.*)

PAIN DE CERISES A L'IMPÈRATRICE. — Choisissez de belles cerises mûres, dont vous retirerez les queues et les noyaux; mettez-en dans un poêlon d'office avec du sucre pour faire cuire au sirop, passez le sirop dans une terrine et laissez refroidir. Choisissez également des cerises pour en garnir la moitié du moule que l'on veut employer, et mettez-les dans le sirop. Enlevez la peau du reste des cerises et jetez-les aussi dans du sirop. Cassez alors une partie des noyaux, que vous pilerez et passerez au tamis pour les mêler à un peu de colle et de purée de cerises. D'autre part, vous aurez fait blanchir quelques poignées de riz; faites-le cuire avec de la crème, du sucre et de la vanille, qu'il soit épaix et bien cuit; après l'avoir passé au tamis, étendez-le sur une plaque, en donnant à la couche l'épaisseur de la moitié d'une cerise. Vous aurez aussi émondé de belles pistaches; hachez-les, et couvrez-en le riz que vous taillerez en carrés longs de la longueur ou de la hauteur du moule, carrés que vous introduirez dans le moule en les appuyant avec la lame d'un grand couteau, et que vous refroidirez ensuite sur la glace. Vous aurez enfin fait de la gelée d'orange en quantité suffisante pour chemiser un moule à cylindre. Taillez

alors des bandes de riz de la hauteur du moule et larges comme une cerise, placez-les dans une plaque en fer blanc mise sur de la glace pilée, et rangez-les bien également en laissant un petit intervalle entre chacune, puis couvrez-les de gelée d'orange que vous laisserz bien prendre. Egouttez ensuite les cerises auxquelles vous avez conservé la peau, et mettez-les dans un peu de gelée d'orange; égouttez de même les cerises sans peau; réduisez le sirop pour le mêler à la purée de cerises, joignez la colle à l'appareil, faites une épreuve sur glace, puis mettez le moule dans une terrine remplie de glace pilée; et au fond du moule un peu de gelée que vous laisserez prendre; puis enlevez des bandes de riz garnies de pistaches et montez-les droit le long du moule. Pour les coller, vous passerez un peu de gelée à l'aide d'un pinceau, et entre les deux bandes vous placerez une cerise; garnissez ensuite le moule entier de même, ainsi que le fond. Une fois le fond garni et la cerise mise entre chaque bande, versez de l'appareil jusqu'à la hauteur de la cerise, laissez prendre, puis ajustez un rang de cerises, en ayant soin de mettre de la gelée pour bien chemiser, puis de l'appareil, et finissez de remplir le moule de la même manière. Couvrez-le alors d'un couvercle surmonté de glace. Au moment de servir, démoulez à l'eau un peu chaude, placez le plat sur glace et garnissez le tour du pain avec des cerises conservées dans du sirop. (*Edouard Hélouis.*)

COMPOTE FROIDE AU SAUTERNES (RECETTE PÉRUVIENNE). — Prenez un demi-ananas, trois pêches, trois oranges, épluchez et coupez par tranches. Faites un jus avec un quart de litre de sirop au petit lissé et un quart de bouteille de vin de Sauternes (ou de Malaga sec); ajoutez-y un quart de raisins de Malaga égrenés, douze amandes fendues et cannelle, jetez-y les fruits et macérez le tout vingt-quatre heures. Ajoutez-y deux douzaines de

grosses fraises fraîches ou conservées en compote. (*L'Art des sucreries.*)

COMPOTE DE FRAISES. — Epluchez et lavez vos fraises à grande eau, dressez-les après les avoir bien égouttées; faites cuire un sirop dans lequel vous jetez une livre de fraises, passez votre sirop à la chausse et versez-le sur les fraises qui garnissent votre compotier. Si, au contraire, vous faites cuire vos fraises, faites cuire votre sucre au soufflé, lavez bien vos fraises, égouttez-les et jetez-les dans votre sucre sans les laisser bouillir; autrement elles fondraient, et non seulement vous auriez de la peine à les dresser, mais encore elles n'auraient pas bonne mine. (*Garlin.*)

FRAISES A LA PARISIENNE. — Choisissez 1 kilog de belles fraises bien mûres, enlevez-en les queues et disposez-les dans une coupe en cristal; saupoudrez-les de sucre, arrosez-les de Marsala et laissez-les ainsi mariner au frais pendant 2 heures. Après quoi vous les recouvrirez de crème Chantilly et vous les servirez avec des biscuits à la cuiller. (*J. Auvray.*)

FRAISES A LA ROYALE. — Faire mariner dans du Marsala de belles fraises ananas (trois heures). Battez une chantilly. Préparez une glace, de préférence au parfum d'amande grillée ou de pistache. Mettez-la dans un moule (entouré d'un mélange réfrigérant) et, quand elle est bien prise, creusez-la et versez à la place la chantilly, dans laquelle vous disséminerez les fraises. Démoulez avant que la chantilly ne durcisse (tout est là). Rien à craindre pour les fraises: l'alcool du Marsala les empêche de se glacer et de se durcir. (*Mme Joseph Gubert.*)

LA MACÉDOINE DE FRUITS ROUGES. — Doit être composée d'une livre de fraises entières, d'une demi-livre

de cerises, d'une demi-livre de groseilles rouges et d'un quarteron de framboises. On y joint une livre de sucre royal en poudre et l'on y ajoute le suc de trois oranges, ou, si la saison ne le permet pas, le jus d'un citron doux; on mélange le tout sans briser les fruits, mais de manière à les diviser également et à faire bien dissoudre le sucre, après laquelle opération préliminaire on les fait glacer convenablement, jusqu'à consistance de sorbet. (*Néophysiologie du goût.*)

MACÉDOINE DE FRUITS SAINT-JEAN. — Prenez une demi-livre de cerises anglaises de Montmorency et une demi-livre de fraises Héricart. Otez les noyaux de cerises et épluchez les fraises. Mettez tout le fruit dans une bassine avec un verre d'eau et un quart de livre de sucre cristallisé. Faites faire trois bouillons; versez la compote dans un compotier et y mêlez 60 grammes d'orange confite, autant d'angélique et trois bananes coupées en rondelles; ajoutez le jus de deux oranges que vous aurez mêlé à trois cuillerées de sirop de framboise et un quart de crème double. Laissez refroidir le tout lentement. Une demi-heure avant de servir, la macédoine parée d'un quart de fraises crues devra être rafraîchie à la glace. (*Mary Vorle.*)

MELON A L'ORIENTALE. — Dépouillez un melon de son écorce et coupez-le par tranches horizontales, comme on fait des oranges en salade. Rejetez les pépins et tout ce qui les entoure. Versez ensuite sur les deux côtés de chaque tranche, préalablement saupoudrée de sucre candi, quelques filets de kirsch ou de rhum. Reconstruisez alors entièrement votre melon et mettez-le dans une sorbetière. Je doute que, quand il sera glacé, l'ambroisie de l'Olympe ne vous produise pas, en comparaison, l'effet du brouet de Sparte. (*Emile Solié.*)

PÊCHES MERVILLE. — Enlevez la chemise à six belles Montreuil bien mûres et dressez-les en couronne sur un plat rond. Placez au centre un petit panier de fraises des bois bien parfumées. Arrosez le tout d'une purée de framboises au Cherry-Brandy. Disposez autour de petites meringues rondes, du diamètre d'un macaron et garnies de crème Chantilly. Servez bien froid. (*E. Nignon.*)

PÊCHES AU GRATIN. — Pelez des pêches, coupez-les par le milieu, jetez les noyaux, mettez les pêches dans une terrine, assaisonnez avec du sucre fin, un peu d'eau de fleurs d'oranger ; faites-les sauter, recouvrez le fond d'un plat de crème pâtissière et rangez-les par-dessus. Mêlez un blanc d'œuf fouetté au reste de votre crème, couvrez-en vos pêches; égalisez-la avec un couteau, saupoudrez de sucre tamisé et mettez au four. On fait aussi ce gratin dans une abaisse de feuilletage. On fait également des gâteaux de pommes, de pêches et de tout autre fruit, sans crème; on coupe par exemple des pommes en tranches, on les assaisonne dans un plat avec du sucre fin et un peu de fleurs d'oranger, on les fait sauter, et après avoir fait une abaisse de feuilletage on les range dessus en les saupoudrant d'un peu de citron râpé et du sucre, et on soumet au four. Lorsqu'on fait ce gâteau avec des pêches, on ne les coupe que par le milieu. (*Cuisinier Durand.*)

CROUSTADES DE POIRES CRESANES. — Faites cuire 250 grammes de riz au lait vanillé en maintenant le riz assez ferme; versez-le ensuite dans un moule à charlotte beurré; mettez-le au four jusqu'à ce que le riz adhérant au moule ait atteint une belle coloration blonde et soit devenu résistant; retirez-le, videz l'intérieur de la croustade dans laquelle vous mettrez une compote de

poires cresanes roulées dans une purée d'abricots assez épaisse et parfumée au kirsch. Fermez l'orifice du moule avec le riz que vous avez extrait de votre croustade, passez ensuite au four où vous le laisserez une demi-heure. (*Girard.*)

POIRES A LA BOURDALOUE. — Eplucher et diviser quatre belles poires par moitiés de qualité fondante. Les faire pocher dans un sirop léger fortement vanillé. Foncer un cercle de pâte à flan et le faire cuire à vide sans le laisser trop colorer. Garnir le fond de ce flan de quelques cuillerées de beurre noisette et de deux ou trois macarons écrasés. Egoutter les poires et les ranger sur cette crème. Faire chauffer quelques minutes à l'entrée du four. Décorer de cerises, angélique et moitiés d'amandes et saucer légèrement d'une sauce abricot parfumée au kirsch.

Observation. — On prépare de la même façon toutes sortes de fruits cuits au sirop. (*Salles* et *Montagné.*)

POMMES A LA CRÈME. — Pelez les pommes et laissez-les entières, épépinez-les et mettez-les cuire à moitié avec du sucre comme pour une compote. Quand elles sont à moitié cuites, vous les retirez et les mettez dans un plat, puis vous faites une crème avec huit jaunes d'œufs, un peu de farine, eau de fleur d'oranger, citron confit haché, crème et sucre. Faites prendre cette crème sur le feu; qu'elle soit épaisse; mettez-en sur vos pommes, saupoudrez de sucre par-dessus, arrangez-y des tranches de citrons confits, faites cuire cette crème au four ; qu'elle soit bien colorée, et servez chaudement. (*Grand Dictionnaire.*)

COMPOTE DE POMMES FARCIES A L'ABRICOT. — Prenez dix belles pommes de rainette bien fermes et

saines; et avec le vide-pommes, instrument assez semblable à une cuillère à café, mais plus long, vous retirez la plus grande partie de la pulpe de vos pommes, en enfonçant l'instrument de la queue à la tête, en observant cependant que les pommes doivent encore conserver de la consistance: après cela, vous pelez vos pommes et les mettez à mesure dans l'eau fraîche; vous les égouttez, les posez dans une bassine où est votre sucre avec de l'eau, et mettez le tout sur le feu; quand les pommes sont assez ramollies; vous les retirez avec précaution de la bassine, et les rangez dans les compotiers. Cela fait, vous prenez de la marmelade d'abricots, que vous introduisez dans chaque pomme; et lorsqu'elles en sont toutes farcies, vous prenez des zestes de citron très-minces avec lesquels vous formez des ronds qui vous servent à couvrir les trous que vous avez faits avec le vide-pommes. Vous avez, dans l'intervalle clarifié votre sucre et l'avez fait cuire au petit lissé, et lorsqu'il est assez refroidi, vous le verserez sur les pommes dans les compotiers. (*Viard.*)

POMMES MERINGUÉES EN FORME DE HÉRISSON. — Ayez quarante pommes de rainette bien saines, ôtez-en le cœur avec le vide-pomme; ensuite tournez-en quinze, et mettez-les à mesure dans l'eau, comme pour les suédoises. Lorsque vous en avez déjà huit de tournées, vous les faites cuire dans six onces de sucre clarifié; pendant ce temps, vous continuez à tourner le reste des quinze pommes, que vous faites cuire après avoir retiré les autres (un peu fermes) du sirop. Dès que ces dernières sont retirées du sucre, vous y jetez les vingt-cinq pommes que vous aurez épluchées et coupées en lames. Ajoutez le demi-zeste d'un citron; couvrez et placez le tout sur un feu modéré, et lorsque les pommes sont fondues, remuez-les avec la spatule, en les desséchant en une marmelade parfaite. Vous les passez au tamis, en y joignant un demi-

pot d'abricots. Lorsqu'elles sont froides, vous élargissez deux cuillerées de la marmelade sur un plat d'entremets, où vous placez les neuf plus grosses pommes tournées, dont vous aurez rempli le cœur de marmelade d'abricots; et entre chacune d'elles, vous mettez de la marmelade de pommes. Garnissez d'abricots l'intérieur de six pommes, dont vous en placez cinq sur les autres; et remplissez-les vides de marmelade de pommes, sur laquelle vous placez la dernière pomme coupée par quartiers.

Avec le reste de la marmelade, vous masquez les pommes de manière que l'entremets forme un dôme parfait ; ensuite vous prenez sur un couvercle deux blancs d'œufs bien fermes, où vous mêlez trois cuillerées de sucre en poudre. Le tout parfaitement amalgamé, comme pour les méringues ordinaires, vous en masquez les pommes le plus également possible, après quoi vous semez dessus, et partout, du sucre en poudre, et placez ensuite sur toute la surface de l'entremets des filets d'amandes douces (chaque amande coupée en cinq filets bien égaux); vous les enfoncez peu, et les rangez avec ordre et à deux lignes de distance les unes des autres. L'entremets étant fini, vous semez dessus du gros sucre et le mettez au four (chaleur molle), afin que les amandes se colorent d'un beau blond, ainsi que le meringué; mais plus encore pour que l'intérieur des pommes soit atteint par la chaleur. Servez en sortant du four.

Cet entremets est délicieux, et sa physionomie est toute particulière; mais il est long dans sa préparation et réclame des soins vraiment minutieux.

On pourrait, en place de filets d'amandes, y joindre des pistaches, dont chacune serait coupée en six filets ; alors, après avoir masqué les pommes de blancs d'œufs et de sucre, vous leur donnez couleur comme ci-dessus, en les sortant du four un peu blondes. Alors vous y plantez les filets de pistaches; mais pour les placer aisément, vous les posez à mesure que vous percez la me-

ringue avec la pointe d'un hâtelet d'argent. L'entremets étant parfaitement garni de pistaches, vous le remettez cinq minutes au four, et le servez ensuite. (*Carême.*)

MARMELADE DE POMMES (ordinaire). — Epluchez vos pommes, ôtez-en le cœur, mettez-les dans une casserole étamée avec quelques morceaux de sucre, un morceau de beurre fin, un zeste de citron ou un bâton de cannelle; couvrez votre casserole, faites cuire à feu modéré pour commencer, mettez-les au four afin qu'elles cuisent partout également et ne les touchez plus avant qu'elles ne fondent d'elles-mêmes; alors vous les travaillez à la spatule, les passez au tamis et, si elles paraissaient un peu claires, vous les feriez réduire un instant en y ajoutant un peu de sucre.

Cette marmelade se sert sur un compotier et doit être employée de suite, c'est-à-dire qu'elle n'est pas faite pour être conservée. Les pâtissiers en garnissent leurs flans ou autres gâteaux. En cuisine on en fait une chartreuse, une suédoise ou simplement une compote glacée. A cet effet, vous faites rougir une tringle ou un hâtelet en fer, vous saupoudrez votre compote de sucre et formez un dessin en caramélisant légèrement la surface glacée. On peut se servir de la pelle rouge ou du four de campagne, mais le fer rouge est plus commode et on peut mieux varier les rosaces, les croix de Malte ou autres dessins. On peut aussi faire cette marmelade sans beurre; les pommes rendent toujours assez d'eau sans que l'on soit obligé d'en mettre pour les faire cuire. (*Garlin.*)

GELÉE D'ORANGES EN ÉCORCES. — Choisissez dix belles oranges bien faites, dont l'écorce sera fine et foncée en couleur ; vous les coupez avec un coupe-racine de quinze lignes de diamètre, de manière que le bouton de

la queue de l'orange se trouve parfaitement au milieu du petit couvercle de l'orange que vous enlevez avec le coupe-racine. Ensuite, avec une petite cuiller à café, vous videz peu à peu les oranges, en les dégarnissant en grande partie de la pelure blanche qui renferme le jus du fruit. Au fur et à mesure que vous avez une orange vidée, vous la plongez dans une grande terrine pleine d'eau fraîche, afin que l'écorce se raffermisse et reprenne sa fraîcheur primitive. Vous faites filtrer à la chausse, pendant que vous videz une autre orange comme la première, et vous avez les mêmes attentions pour vider le reste des oranges ; 7 oranges sont suffisantes pour un entremets. Ayez soin, en les vidant, de ne point percer l'écorce avec la cuiller. Lorsque cela arrive, on remédie à ce petit accident en bouchant la place endommagée avec un peu de beurre (afin que la gelée ne fuie pas) ; mais, pour cela, il faut que le dommage soit peu de chose, sinon vous recommenceriez à vider des oranges autant que vous en auriez eu de percées.

Lorsque le jus est filtré à la chausse, vous y joignez le suc de 2 citrons et finissez la gelée en y mêlant le sirop et la colle ; ensuite vous mettez les écorces d'orange dans un grand tamis, et les entourez de glace pilée très-fine ; mais vous les placez à 2 pouces de distance entre elles, afin de faciliter la congélation ; ensuite vous garnissez les oranges de leur gelée. Lorsqu'elles sont prêtes à servir, vous replacez sur chacune d'elles le petit couvercle de l'écorce que vous avez ôtée pour les vider. Après les avoir essuyées, vous en mettez 6 sur une serviette damassée, pliée correctement, placée sur le plat d'entremets. Vous élevez la 7e orange sur le milieu des 6 autres, et entremêlez avec goût entre chaque orange des feuilles d'oranger ou de laurier rose.

Pour servir ces oranges d'une manière plus riche et plus brillante, vous les dressez dans une petite corbeille de pâte d'office, rose et verte, ou de pastillage ; et pour

qu'elles soient plus brillantes encore, vous couvrez les oranges seulement (et toujours dans la corbeille) avec une cloche de sucre filé dans un moule formant le dôme. (*Néophysiologie du goût.*)

GELÉE A LA PARISIENNE. — Pour cette gelée, on prend une forme double, c'est-à-dire qu'une forme en contient une autre, beaucoup plus petite. On remplit le vide entre les deux formes avec de la gelée de citron ou une autre gelée transparente, et on laisse prendre au froid; après quoi on verse de l'eau chaude dans la forme intérieure pour la sortir lentement. La cavité ainsi obtenue peut être garnie ou avec une compote de fraises ou de cerises ou bien avec une gelée d'autre couleur. On laisse prendre, puis on démoule l'entremets sur un plat, et on l'entoure d'une couronne de petites madeleines glacées au rhum. (*Geoffroy.*)

GELÉE AU RHUM. — Mettez fondre dans une casserole contenant deux verres d'eau : 50 grammes de colle de poisson, 300 grammes de sucre ; puis vous battez deux blancs d'œufs en neige, les mouillez avec un demi-litre d'eau et un jus de citron, mêlez votre gélatine ou colle de poisson et votre sucre à cet appareil et faites partir en plein feu, en continuant de fouetter le tout ensemble ; à la première ébullition, vous retirez votre gelée sur le coin du fourneau et la laissez dépouiller doucement, placez une serviette sur les quatre pieds d'un tabouret renversé, mettez une soupière ou un vase quelconque sous la serviette et faites passer votre gelée qui doit former le chapelet en tombant lorsqu'elle est passée, versez un demi-verre de rhum dedans et moulez-la, faites-la prendre à la glace ou dans un endroit frais et, à l'heure du service, vous la démoulez sur une serviette pliée à cet effet. Vous pouvez également fouetter cette gelée, et, lorsqu'elle blanchit, la verser dans un moule

garni de glace pilée ; comme la gelée russe, servez-la dans des petits pots ou sur un biscuit anglais ou sur gradins.

Observation. — Toutes les glaces aux liqueurs ou aux vins fins de liqueurs se servent et se préparent de même. (*Garlin.*)

GELÉE AU SUC DE QUATRE FRUITS. — Exprimez le suc de quelques poignées de framboises, autant de fraises, autant de groseilles, autant de cerises ; mêlez ces sucs avec celui de deux oranges et d'un citron ; ajoutez quelques parties de zeste ; filtrez le liquide au papier. Quand le suc est clair, mêlez-lui la valeur de 60 grammes de colle clarifiée et le sirop nécessaire ; passez l'appareil au tamis ; essayez-le sur glace, et faites-le prendre dans un moule à cylindre incrusté sur glace. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez la gelée sur un plat froid ou sur un fond-d'appui pour entremets ; en ce cas, ornez le support central avec une aigrette en sucre pilé. (*U. Dubois.*)

FROMAGE BAVAROIS A LA VANILLE. — Mettez dans trois verres de crème bouillante une gousse de vanille bien grasse et bien givrée; placez l'infusion sur l'angle du fourneau et laissez-la réduire d'un tiers; mêlez huit onces de sucre en poudre et six ou huit gros de colle de poisson. Le tout parfaitement mêlé, et n'étant plus que tiède, vous passez la préparation à la serviette, après quoi vous la mettez à la glace: aussitôt qu'elle commence à se lier, vous y joignez le fromage à la Chantilly. (*Carême.*)

BAVAROIS AU CITRON. — Râpez le zeste d'un citron sur un morceau de sucre ou enlevez le zeste avec votre couteau d'office; faites-le infuser dans un litre de lait bouillant que vous sucrez avec 150 grammes; liez votre lait à l'aide de huit jaunes d'œufs, faites cuire votre

crème sur un feu modéré en l'agitant constamment jusqu'à ce qu'elle glace la spatule; alors vous la passez à l'étamine, la fouettez jusqu'à ce qu'elle soit tiède; incorporez la valeur de trois ou quatre feuilles de gélatine fondue dans votre crème, puis un quart de crème fouettée, garnissez-en votre moule légèrement huilé, faites prendre à la glace ou dans un endroit frais et démoulez votre bavarois comme une gelée sur un biscuit ou simplement sur une serviette pliée à cet effet. (*Garlin.*)

BAVAROIS A L'IMPÉRATRICE. — Faites une crème anglaise à la vanille, dans laquelle vous incorporez un demi-quart de riz crevé dans du lait sucré et vanillé, un demi-quart de cédrat, d'angélique, de petits raisins de Smyrne, Corinthe et quelques grains de Malaga épierrés; puis vous ajoutez quelques feuilles de gélatine fondues et un quart de crème fouettée; vous moulez ce bavarois dans un moule à aspic (c'est-à-dire à douille ou dans un moule pointu, mais historié). Vous l'enveloppez de glace pilée jusqu'à l'heure du service, le démoulez comme une gelée et le saucez d'une crème vanille presque prise à la glace, ou l'enveloppez d'une nappe de gelée au marasquin. (*Garlin.*)

XIII.

LES PATÉS
ET LES PATISSERIES.

LES PATÉS ET LES PATISSERIES.

POINT DU FOUR. — Le pâtissier et le boulanger connaissent à la seule inspection du four le degré de sa chaleur; il n'en est pas de même des cuisiniers, qui ne s'en servent que très rarement, et voici ce que je puis leur préciser pour leur éviter de longs tâtonnements.

Le four est chaud quand il paraît blanc à son intérieur; il faut alors le fermer pendant dix minutes et le nettoyer ensuite en retirant toute la braise.

Lorsqu'il est ainsi, froissez dans la main un morceau de papier blanc ordinaire, jetez-le au milieu du four, et fermez; trois minutes après, regardez, et, si le papier brûle, le four est trop chaud; renouvelez l'opération trois ou quatre minutes plus tard, une, deux ou trois fois successivement, à intervalles égaux, jusqu'à ce que le papier contracte une couleur rougeâtre, sans brûler; c'est là le premier point du four; nous l'appellerons *chaleur primitive*, et nous partirons de là pour tous les degrés à établir.

Remarquez maintenant que cette règle peut être modifiée jusqu'à un certain point; si l'on fait du four un usage journalier, il conservera plus longtemps sa chaleur; si l'on ne s'en sert que rarement, il tiendra à se refroidir plus vite; abrégez ou prolongez les intervalles que je prescrirai, d'après cette remarque; servez-vous également d'un bois plus ou moins fort, selon que vous avez besoin d'une chaleur plus ou moins intense pour bien chauffer votre four. (*Cuisinier Durand.*)

PATE POUR TOUTES SORTES DE FRITURES. — Mettez de la farine dans une terrine, faites un trou et y

versez 1 ou 2 jaunes d'œufs, une cuillerée d'huile et 1 ou 2 d'eau-de-vie, du sel. Remuez d'une main, en tournant toujours dans le même sens, et en versant de l'eau peu à peu pour donner une bonne épaisseur. Au moment de vous en servir, ajoutez et mêlez le blanc battu en neige; mais ce blanc la rendrait trop claire si on ne l'avait pas préparée assez épaisse. Faite d'avance, et même la veille, elle devient plus légère. — Si c'est pour friture sucrée, telle que beignets, on met très peu de sel, et on ajoute de l'eau de fleur d'oranger.

Autre, excellente: délayez la farine avec demi-verre de vinaigre, sel et lait. (*Cuisinière de la campagne et de la ville.*)

PATE A DRESSER. — Prenez quatre livres de farine; faites un creux au milieu et mettez-y une once et demie de sel, une livre et demie de beurre, douze jaunes d'œufs, et le quart d'un litre d'eau peu chaude; mêlez bien ensemble le beurre, les œufs, l'eau et le sel; mêlez ensuite la farine petit à petit; et formez du tout une pâte que vous pétrirez avec les poings; si elle était trop ferme, vous pourrez y mettre un peu d'eau. Donnez deux tours de pétrissage à la pâte, mais pas davantage, parce que cela détruirait le liant de la pâte; et qu'il deviendrait difficile de la dresser. La pâte doit rester bien ferme. On doit la tenir un peu plus molle si on la destine à faire des tourtes. (*Albert.*)

PATE A TIMBALE. — Disposez sur la table 500 gr. de farine, mettez au milieu 250 gr. de beurre, une forte pincée de sel, 3 jaunes d'œufs et un verre d'eau. Rassemblez bien la pâte sans trop la travailler ni la fraiser. (*Reboul.*)

PATE BRISÉE. — Prenez un quart de farine, plus ou moins, si le cas le requiert; passez-la au tamis; mettez-la

sur votre tour à pâte; faites un trou au milieu, appelé fontaine; mettez-y une once de sel fin et une livre et demie de beurre manié; versez de l'eau ce qu'il en faut pour faire votre pâte d'une consistance ferme; maniez ce beurre et cette farine ensemble, sans trop diviser le beurre; assemblez le tout à force de bras, et, s'il est nécessaire, arrosez-la d'un peu d'eau, faites-en une masse; saupoudrez votre tour de farine et mettez votre pâte dessus; moulez-la, laissez-la reposer, couvrez-la d'un linge humide et servez-vous en pour des gâteaux de pâte brisée, pour le fond de divers entremets; à ce sujet, donnez-lui trois ou quatre tours, selon que le beurre se trouve divisé, et, s'il l'est peu, donnez-lui plus de tours (on appelle tourer étendre la pâte avec un rouleau); à cet effet, l'on saupoudre sa table ou son tour à pâte avec un peu de farine, afin que la pâte ne s'y attache pas; on saupoudre cette même pâte; on prend le rouleau des deux mains; on le fait rouler sur la pâte, depuis le bout des doigts jusqu'à la paume de la main; chaque fois qu'il est arrivé, on le reprend et on le fait rouler de nouveau: il faut que ce rouleau ne marque point sur la pâte en l'étendant; de suite, formez de cette pâte un carré long; quand elle est assez amincie, il faut prendre un des bouts le ployer jusqu'au milieu, l'étendre de nouveau, plier l'autre bout sur celui-là, en sorte que la pâte se trouve doublée en trois; si vous donnez un second tour, aussitôt allongez votre pâte à contre-sens, repliez-en de même les deux extrémités; continuez ainsi pour les autres tours, en changeant votre pâte du côté opposé à celui que vous venez de plier; vous donnerez plus ou moins de tours; cela dépendra de la quantité de beurre que vous aurez mise dans votre farine: vous aurez soin de donner des derniers tours plus minces que les premiers, et lorsque vous plierez votre pâte vous ne la saupoudrerez que de fort peu de farine, autrement cette pâte ou feuilletage ne serait pas claire, c'est-à-dire qu'à la cuisson elle

serait bise; si, comme cela arrive, il se trouvait trop de farine dessus, époussetez-la légèrement avec un pinceau de plumes, et passez-en un autre un peu mouillé sur votre pâte, pour qu'elle se lie bien; lui ayant donné son dernier tour, laissez-la reposer; couvrez-la d'un linge pour qu'elle ne se hâle point. (*Néophysiologie du goût.*)

FEUILLETAGE. — Ayez 500 grammes de farine, que vous passez au tamis sur la table; faites au milieu du tas de farine un trou de 6 centimètres, mettez dans le trou 10 grammes de sel et 1 décilitre 1/2 d'eau; mêlez la farine avec l'eau en ajoutant encore 1 décilitre à plusieurs reprises, en en mêlant jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et ne tienne plus ni aux mains ni à la table; ramassez la pâte en boule et aplatissez-la à une hauteur de 4 centimètres; ayez 350 grammes de beurre *en livre*; j'indique spécialement le beurre en livre pour le feuilletage, parce qu'il a plus de corps.

En hiver il faut manier le beurre afin de le rendre liant.

Mettez le beurre au milieu de la pâte, puis aplatissez le beurre et la pâte pour former un rond de 30 centimètres.

Reployez les 4 parties sur le milieu pour bien enfermer le beurre et formez un carré. Aplatissez d'une longueur de 1 mètre, puis repliez un tiers sur le milieu et l'autre tiers par dessus; ceci s'appelle *donner un tour;* laissez reposer 10 minutes.

Renouvelez l'opération, c'est-à-dire étendez et repliez, ce qui constitue un deuxième tour; laissez reposer; au bout de 10 minutes, donnez encore deux tours; laissez reposer 10 minutes et donnez un dernier tour: en tout 6 tours.

Encore 10 minutes de repos et servez-vous de la pâte. (*J. Gouffé, Livre de Cuisine,* Hachette, éd.)

PATE DURAND, POUR MOULER TOUTES SORTES DE PATÉS FROIDS OU CHAUDS. — Mettez sur le tour à pâte une livre de farine tamisée; faites-y la fontaine, ajoutez 2 gros et demi de sel fin trois jaunes d'œufs, trois quarts d'un verre d'eau, quatre onces de saindoux, et mêlez le tout bien avec le liquide, comme pour le feuilletage; seulement tenez-la un peu plus ferme, mais d'une solidité toujours en rapport avec l'intensité du beurre que vous allez y joindre.

Laissez reposer la pâte pendant huit minutes, en la couvrant d'un linge; après ce temps, abaissez-la d'un pouce d'épaisseur, et posez dessus huit onces de beurre que vous étendrez pour la masquer entièrement; repliez-la par-dessus le beurre, et manipulez comme pour le feuilletage; abaissez toujours comme pour ce dernier, avec le rouleau pendant cinq fois, et servez-vous en. Cette pâte Durand fit crouler la pâtisserie de mon fameux confrère, le nîmois Audibal. (*Cuisinier Durand.*)

CONFECTION DE LA PATE POUR PATÉS FROIDS. — Après vous être lavé les mains à l'eau tiède, placez la farine sur une table ou sur votre tour à pâte; faites un creux au milieu; mettez-y le sel, le beurre brisé ou coupé en dés et l'eau froide. Maniez le beurre jusqu'à ce qu'il se ramollisse et devienne comme de la bouillie; puis ajoutez-y l'œuf et ensuite la farine. On ne doit pas employer d'eau chaude parce que le beurre fondu de la sorte n'est pas bon pour lier la pâte. Quand le mélange est fait, rassemblez la pâte dans un bon état de mollesse, en l'aspergeant de quelques gouttes d'eau avec les doigts, si elle paraît trop émiettée; pétrissez-la ensuite le plus promptement possible, la saupoudrant, la foulant, et l'étendant quatre fois sur elle-même en des sens croisés, avec les poignets, afin de la rendre d'une égale consistance intérieurement et extérieurement. Ainsi, on lui donne quatre foulages.

La pâte trop foulée n'est plus lisse; elle se casse en dressant ou dans le four. Du reste, elle doit être d'une bonne fermeté, sans arriver au sec, c'est-à-dire sans cesser d'être onctueuse.

Dès que la pâte est suffisamment fraisée ou travaillée, ramassez-la en pelote oblongue; saupoudrez-la légèrement de farine; enveloppez-la étroitement d'une serviette humide; mettez-la sur une assiette ou un plat; puis laissez-la reposer à peu près une heure pour la faire revenir. On est assuré de la bonne qualité de la pâte, quand elle a acquis, pendant ce repos, une nouvelle consistance, et qu'elle ne s'est point fendue. Lorsqu'on y aperçoit des gerçures on les mouille avec un pinceau pour les recoller; on laisse alors reposer la pâte un quart d'heure; mais, lorsqu'on la voit mal liée, trop molle ou couverte de rugosités en commençant le travail, on ne doit pas hésiter à la refouler tout de suite, à la ramasser et à la pelotonner; elle devient aussitôt élastique et gluante, telle que doit toujours être la pâte ferme. (*Mme Utrecht Friedel.*)

CROUTE DE VOL-AU-VENT. — Faites un litre de bon feuilletage à livre pour livre; donnez-lui six tours, le dernier de l'épaisseur du vol-au-vent que vous désirez couper ; posez votre coupe-pâte au milieu, et à l'aide du couteau d'office coupez votre vol-au-vent en couchant légèrement la lame, de sorte qu'étant coupé votre vol-au-vent soit plus large en bas qu'en haut; enlevez votre vol-au-vent sans le déformer, retournez-le et placez-le sur une tourtière garnie d'un fond en pâte à huit de la grandeur de votre vol-au-vent, mais aussi mince que possible (ce fond n'a d'autre objet que de donner un peu plus de consistance au vol-au-vent lorsque celui-ci doit contenir une sauce un peu claire, et il doit être légèrement mouillé afin que le vol-au-vent se trouve soudé). Festonnez le tour de votre vol-au-vent avec le dos de la pointe du couteau d'office, dorez-le, cernez le couvercle avec la pointe du cou-

teau d'office en décrivant une circonférence qui n'approche les bords qu'à trois centimètres et ne pénètre le vol-au-vent que de la moitié de son épaisseur. Dorez votre vol-au-vent à la superficie seulement, sans trop approcher des bords; rayez le couvercle d'une rosace et les bords de bardes de plumes légèrement frisées; faites cuire à four chaud (gai) et si votre vol-au-vent prend trop de couleur, couvrez-le d'une feuille de papier beurrée ou mouillée. A la sortie du four, enlevez le couvercle de votre vol-au-vent ainsi que la pâte mate et lourde qui se trouve dans l'intérieur; garnissez d'une financière ou d'une toulouse, d'une garniture de poisson, de tortue ou de volaille, d'un salmis ou d'une macédoine de légumes, suivant le cas et la composition de votre dîner.

Observation. — Le vol-au-vent se sert comme entrée, comme entremets de légumes et comme entremets de pâtes diverses telles que: macaroni, nouilles ou lasagnes; mais on peut également garnir un vol-au-vent de confitures, de crème, de compotes de fruits et le servir comme entremets sucré. Voyez les divers vol-au-vent qui sont indiqués; conformez-vous aux garnitures ou choisissez-en d'autres dans les mille et une entrées de boucherie, poisson, volaille ou gibier. Les purées de volaille, de gibier, de truffes, de cardons; les salpicons, les ris de veau, les filets de poisson et les principales garnitures forment de belles entrées ou entremets, et lorsqu'une entrée vous paraît légère, d'après le nombre des convives, elle se trouve former une belle entrée lorsqu'elle sert de garniture dans un vol-au-vent, tels un salmis, une manselle, des filets de soles ou d'autres entrées de ce genre, principalement lorsqu'on a d'un grand dîner des beaux morceaux de saumon, de truite ou de turbot dont on désire former une entrée à l'aide d'une normande ou d'une bonne béchamel. (*Garlin.*)



PATISSERIES PAR ANTONIN CARÊME

PATÉ DE JAMBON A LA DURAND. — Mettez d'abord à tremper dans de l'eau fraîche la noix de jambon que vous voulez employer; vous la ferez ensuite bouillir pendant quatre heures consécutives, après avoir assaisonné le liquide avec un oignon piqué de deux clous de girofle et d'un gros bouquet composé: d'une carotte fendue par le milieu sur toute sa longueur, d'un poireau, d'une tige de céleri, d'un cœur de laitue et d'un peu de cerfeuil, le tout lié ensemble. Lorsque la noix sera au point et refroidie, ôtez-en la peau du dessus et coupez-la en tranches de quatre lignes d'épaisseur, en observant de ne pas confondre dans la même le gras et le maigre qu'il faut, au contraire, couper séparément.

Coupez de la même manière, une noix de veau bien mortifiée. Battez-en les tranches, après quoi vous les piquerez en chaînette avec de moyens lardons, de manière que les deux extrémités du lard introduit dans l'intérieur, paraissent seulement aux ouvertures que forme la lardoire. Le veau ainsi marié au jambon, ne comporte que la moitié de son assaisonnement ordinaire, c'est-à-dire les trois quarts d'un gros de sel-épice par livre.

Foncez votre pâté. Posez tout autour de la farce à pâté froid ainsi faite: hachez une demi-livre de veau ou de cochon, avec une livre et quatre onces de lard; lorsque le hachis est bien fait, ajoutez-y quelques fines herbes et des truffes; assaisonnez dans la proportion d'un gros et demi pour une livre de viande; ajoutez deux jaunes d'œufs et pilez parfaitement.

Laissez toujours aux parois une distance d'à peu près un pouce, de la farce à l'extrémité. Posez ensuite, alternativement, des couches de toutes les tranches que nous venons d'indiquer, en commençant par celles de veau, sur lesquelles il faut étendre de la farce bien également. Sur cette farce, posez une couche de grosses tranches de truffes, sur celles-ci des lames bien minces de gras de jambon. Etablissez enfin, par dessus ce gras, des tranches

de jambon, et recouvrez ces dernières de hachis; vous remplirez ainsi votre moule en intercalant les couches. Tâchez de terminer par les truffes, que vous couvrirez avec le restant de la farce et des bardes de lard.

Achevez la confection du pâté à l'ordinaire, et laissez-le trois heures dans le four; lorsqu'il est retiré et refroidi, vous le remplissez d'un bon aspic de volaille. Lorsqu'il s'agit de le manger, il faut enlever le couvert et le lard, et couper le pâté en tranches. (*Cuisinier Durand.*)

PATE D'ALOUETTES DE PITHIVIERS. — Désossez quarante-huit alouettes bien grasses, choisies entre les plus belles, que vous mettrez mariner dans du cognac et du madère avec du sel, du poivre et des épices. Vous préparerez alors la farce que voici :

Faites revenir au beurre 600 grammes de lardons, puis retirez-les lorsqu'ils seront dorés. Placez alors dans la sauteuse 600 grammes de chair de lapin de garenne prise dans les filets et les cuisses et préalablement dénervée ; dès qu'elle sera saisie, vous la mettrez de côté et vous plongerez dans le même beurre 600 grammes de foies de poularde des plus beaux ainsi que des foies de gibier, que vous tiendrez roses, puis enlèverez. Déglacez le plat à sauter avec la marinade des alouettes épaissie de six cuillerées de glace de gibier; roulez dans ce fonds toutes les viandes et laissez-les refroidir. Vous les pilerez ensuite en y incorporant 500 grammes de foie gras frais, trois jaunes d'œufs et trois œufs entiers. Passez le tout au tamis et travaillez la farce dans une terrine; sur quoi, vous la laisserez reposer deux heures.

Ce temps écoulé, farcissez vos mauviettes en forme de petites galantines, en disposant au centre un dé de foie gras ainsi qu'une truffe fraîche, pelée et cuite au madère.

Confectionnez alors une abaisse en pâte fine à foncer. Placez au centre une barde de lard, que vous tapisserez d'une mince couche de farce, et rangez les alouettes par

six sur un rang, en les séparant, sur toute la longueur et toute la largeur, par des bardes de lard. Faites-en deux couches superposées, dont la dernière disparaîtra sous la farce. Enveloppez complètement le pâté de bardes de lard auxquelles vous donnerez la forme d'un édredon. Soudez soigneusement les rebords de l'abaisse qui devront couvrir cet édredon, puis enfermez le tout dans une autre abaisse. Humectez la partie de cette abaisse qui doit être en contact avec l'autre; pincez-la tout autour en modelant la pâte, de haut en bas, en point de Hongrie; formez ensuite la cheminée et cuisez le pâté au four moyen. Sondez-le après une heure et demie de cuisson; laissez-le refroidir vingt-quatre heures et remplissez-le de gelée d'alouette très parfumée. (*E. Nignon.*)

BRIOCHE DE FOIE GRAS OU LE ROYAL PAILLARD. — C'est en décembre en 1908, que j'ai créé chez Paillard cette brioche de foie gras dont voici la formule: deux beaux foies gras que vous déveinez totalement et avec soin, ouvrez-les en 4 à 5 morceaux pour mieux enlever les veines.

Laissez mariner pendant 6 heures et dans du porto blanc, un verre de cognac, sel et les quatre épices. Reformez les foies; au milieu quelques truffes et roulez dans plusieurs bandes de lard gras.

D'autre part, faites une pâte à brioche demi-ferme composée comme ci-dessous: 1 kilog de farine de gruau; faites un levain de 100 grammes de farine et 5 grammes de levure; laissez reposer 5 à 6 heures dans un endroit chaud.

Ensuite ajoutez 6 jaunes d'œufs et 2 œufs entiers, 1/4 de litre d'eau, 10 grammes de sel, 20 grammes de sucre; bien pétrir le tout ensemble. Tenir la pâte dure et la mettre au frais. Laissez reposer encore 6 à 7 heures.

Allongez votre pâte, mettez votre foie gras dessus, rou-

lez comme si vous faisiez un koulibiak, laissez une petite cheminée et faites cuire au four une heure environ.

Une fois très froid, coulez par la cheminée une bonne gelée au porto. Tenir toujours dans un endroit très sec votre royal paillard pour ne pas lui laisser prendre l'humidité. M. Paillard, lui-même, en raison de la finesse de cette brioche, a tenu à lui donner le nom de Royal Paillard. (*Lucien Gouin.*)

PATÉ DE FOIE GRAS DE STRASBOURG OU PATÉ DE CLOSE. — Faites la fontaine sur un marbre avec 1 kilogramme de belle farine. Placez au centre 350 grammes de beurre, une cuillerée à soupe de sel fin et 8 décilitres d'eau. Travaillez lentement le tout afin d'obtenir une pâte lisse et ferme que vous laisserez reposer près de dix heures dans un linge blanc humide. Pilez, d'autre part, 500 grammes de filet mignon de porc avec 600 grammes de lard gras frais, 150 grammes de jambon cuit, du sel, des épices et les parures de 2 beaux foies gras blancs et fermes; passez ensuite cette farce au tamis. Cela fait, foncez un moule « à pâté de Strasbourg » d'une abaisse régulière de votre pâte, que vous tapisserez de fines bardes de lard. Puis garnissez de farce toute la cavité et disposez au fond un foie, sur le foie 250 gr. de truffes fraîches taillées en quartiers, et sur les truffes un peu de farce. Etalez sur le tout le second foie, que vous ferez disparaître sous 250 grammes de truffes; couvrez cela de farce en forme de dôme, puis d'une barde de lard gras. Fermez ensuite le pâté avec une abaisse ronde de pâte, soudez les bords et les ciselez avec une pince pour constituer une crête. Pratiquez au centre une cheminée; arrangez sur le chapeau, avant de le dorer à l'œuf, des feuilles découpées dans de la pâte; après quoi vous placerez le pâté sur une tourtière, le faisant reposer sur un rond de papier d'office double et beurré. Poussez-le au four pour deux heures, sondez-le pour vous rendre

compte de la cuisson, et laissez-le refroidir sans le déballer. Vous y verserez, par la cheminée, de bonne gelée au madère et servirez trente heures après la cuisson. (*Edouard Nignon.*)

LA TOQUE DU PRESIDENT ADOLPHE CLERC. — C'est un pâté froid de lièvre, de bécasse, de perdreaux rouges, de grives, de truffes noires et de foie d'oie. Pétrissez pendant vingt minutes une livre et demie de farine et 125 grammes de beurre frais, deux cuillerées de beurre cuit, trois œufs, le quart d'un verre d'eau tiède, un petit verre de fine champagne et une cuillerée à café de sel. Laissez reposer pendant une demi-heure la pâte couverte d'un linge saupoudré de farine. Préparez en filets de la grosseur du petit doigt, 40 grammes de lard gras, la moitié du râble d'un lièvre, la chair de deux perdreaux rouges et celle d'une poulette, en ayant soin d'enlever l'épiderme, les nerfs et la graisse de ces viandes. Placez dans une casserole 125 grammes de beurre frais, les filets préparés, un bouquet composé de persil, de thym et du quart d'une feuille de laurier, salez, poivrez et répandez sur le tout une légère pincée d'épices fines. Faites revenir pendant 20 minutes sur un feu doux, retirez la casserole, arrosez l'appareil d'une cuillerée de fine champagne, remuez et laissez refroidir. Frottez d'ail la planche à hacher et hachez séparément pour les réunir ensuite, les chairs et les foies de quelques grives, la chair et le foie d'une bécasse, les débris des viandes employées, un peu de filet de porc gras et maigre en parties égales, et 100 grammes de foie d'oie. Mettez cette farce dans une casserole, ajoutez deux œufs battus, une cuillerée d'huile d'olive, des truffes noires pelées et coupées en dés, salez, poivrez et mélangez ces éléments. Etendez les trois quarts de la pâte tenue de deux centimètres d'épaisseur et lui donnez la forme ovale du moule en fer battu dans lequel elle doit être

placée, relevez les bords de cette nappe de pâte, comme pour former une bourse à quêter, l'introduisez dans le moule, la pressez dans le fond et la faites remonter le long des parois en ayant soin qu'elle dépasse le tour des bords de l'ustensile d'une hauteur de deux centimètres. Tassez un lit de la farce dans le fond du moule et, dans le sens de la longueur, disposez des filets de vos gibiers, des filets de lard et de foie d'oie, les tenant séparés par de petits intervalles que vous remplirez de truffes noires pelées et coupées en morceaux, de pistaches blanchies et de quelques rares lames de jambon cuit ayant la chair rouge. Faites un nouveau lit de farce et un nouveau lit de filets de viande, de lard gras et de foie d'oie, et ainsi de suite; terminez par une couche de farce et la recouvrez de la pâte dépassant les bords du moule. Formez un couvercle bombé de la pâte mise en réserve, le placez sur le pâté et, au milieu, ménagez un trou dans lequel vous introduirez une carte à jouer roulée en forme de manchon: dorez le couvercle, vous servant d'une plume de poulet, trempée dans un jaune d'œuf délayé dans de l'eau. Il faut environ 2 heures pour cuire cette œuvre; 30 minutes avant de la sortir du four, on enlèvera le moule de métal pour que la croûte prenne une belle couleur. Rédigez un aspic selon la règle, ajoutez-y les estomacs des perdrix, de la bécasse, de la poulette et des grives, le faites cuire pendant 7 heures; dégraissez et coulez dans le pâté chaud sortant du four toute la quantité du liquide qui pourra y pénétrer, réservant le surplus pour être servi pris en gelée, au moment où, le lendemain, on apportera sur la table le somptueux pâté refroidi. (*Lucien Tendret.*)

PATÉ. — Vous prenez trois livres de farine et 1 demi-livre de beurre, 1 verre d'eau, et vous délayez le tout, faisant absorber le beurre par la farine pour faire la pâte; lorsqu'elle arrive à consistance, vous y ajoutez

8 œufs. On roule légèrement cette pâte avec un rouleau à pâtisserie et on la place sur un plat ovale en fer ou en porcelaine, en la laissant largement dépasser le plat qui sert à lui donner une forme ovale ou ronde. On prend 1 belle faisane, jeune et grasse, 3 bécasses non vidées, qu'on désosse et qu'on pile avec 2 livres de porc frais (moitié gras, moitié maigre), poivre, sel, quatre épices, basilic, muscade, gingembre, piment, girofle, macis. Lorsque la farce est bien liée et épicée, on en étend une couche sur l'abaisse de pâtisserie et on y pose la faisane entièrement farcie avec la même farce; avec le surplus, on remplit les vides autour de la faisane pour lui donner bonne forme. On recouvre de quelques bardes de lard et on redresse en serrant l'abaisse de pâtisserie qu'on réunit au-dessus, pour bien fermer le pâté, en amincissant la pâte autant que possible. On fait alors un rond de cette même pâte dont on forme le couvercle en l'agrémentant avec une pince. Avec le surplus, on fait une ceinture un peu épaisse dont on entoure son pâté et qu'on orne à la pince également, avec plus ou moins de fantaisie; puis avec une bande de toile, on fait une cravate qui enserre le pâté et lui maintient sa forme pendant la cuisson au four. Vous aurez soin de faire un petit trou au sommet du pâté et d'y introduire une carte roulée pour laisser sortir la vapeur et empêcher le pâté de crever. Le laisser refroidir avant de lui enlever sa cravate de toile. Alors, on peut piquer sur le couvercle du pâté de tête et le plumage d'un beau coq faisan qui a l'air de trôner sur un piédestal en pâtisserie dorée et appétissante, d'un fumet délicieux. (*Mlle Catherine D...*)

PATÉ DE POISSON AU MAIGRE. — Dressez un pâté, mettez dans le fond un peu de quenelles de carpes, de champignons, de culs d'artichauts et de tronçons d'anguilles, cuits comme l'anguille à la tartare; ajoutez que-

nelles de carpes farinées et en forme d'andouillette. Couvrez le pâté; mettez un autre couvercle de feuilletage; faites cuire. La cuisson faite, découvrez le pâté, versez-y une sauce espagnole au maigre, où vous aurez fait entrer des laitances de carpes. (*Sabatier.*)

PATE A LA DUCHESSE. — Vous versez une chopine de crème dans une casserole, plein une cuillerée à bouche de fleur d'oranger, deux onces de sucre, un quarteron de beurre, un peu de sel; lorsque la crème commence à bouillir, vous passerez un litron de farine au tamis de soie et vous en mettrez dans votre casserole autant que la crème pourra en boire; quand la pâte sera très épaisse, vous la ferez cuire en la remuant toujours avec une cuiller en bois; vous la laisserez refroidir; après vous casserez un œuf dedans; vous le mêlerez avec la pâte, vous en mettrez jusqu'à ce que votre pâte soit molle; donnez-lui la forme que vous voulez en mettant de la farine sur le tour à pâte. (*Viard.*)

PATE CROQUANTE A L'ITALIENNE. — Prenez une livre d'amandes et deux onces de fleur d'orange, le zeste d'un citron et une livre et demie de sucre en poudre; les amandes pelées, vous les pilez avec la fleur d'orange et le zeste du citron, en les arrosant de temps en temps de blanc d'œuf; vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; vous retirez la bassine de dessus le feu, et y jetez la pâte, que vous mêlez; vous remettez ensuite la bassine sur un feu très doux, ayant soin de remuer la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la bassine; vous la mettez ensuite dans un plat saupoudré de sucre, et lorsqu'elle est refroidie, vous en formez des abaisses dont vous faites une tourte ou un gâteau dans la forme que vous voulez et que vous mettez cuire au four. (*Raimbault.*)

PATE A LA TURQUE. — Vous pilez bien une demi-livre d'amandes émondées; lorsqu'elles sont bien fines, vous employez une livre de farine, une demi-livre de beurre, trois quarterons de sucre en poudre, plein une cuillère à café de safran en poudre; vous pilez le tout ensemble; mettez des œufs à mesure jusqu'à ce que votre appareil soit mou; vous beurrez un plafond, et vous l'arrangez dessus; vous lui donnerez une égale épaisseur, et vous laissez la pâte cuire à un four doux; vous la coupez au couteau ou au coupe-pâte; lorsque vous l'en retirez, vous lui donnez la forme que vous voulez; vous pouvez en place d'amandes y mettre des pistaches. (*Raimbault.*)

PATE A CHOU ORDINAIRE. — Faites bouillir 5 décilitres d'eau avec 1 grain de sel, 25 grammes de sucre, 150 grammes de beurre, brin de zeste. Quand le beurre monte, retirez le liquide, incorporez-lui 250 grammes de farine. Liez bien la pâte, en la travaillant avec une cuiller. Remettez-la sur le feu, pour la dessécher 5 minutes sans la quitter; laissez-la à moitié refroidir, et incorporez-lui 8 œufs de 2 onces chaque: œufs de Paris.

PATE A CHOU, FINE. — *Proportions:* 500 grammes farine tamisée, 500 grammes beurre, demi-litre d'eau, 8 œufs entiers, 30 grammes sucre, grain de sel, zeste. Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le sucre, le sel, moitié du beurre; faites bouillir et retirez du feu; incorporez alors la farine au liquide, d'un trait, à l'aide d'une cuiller; liez la pâte sur feu afin de l'obtenir lisse et légère; desséchez-la quelques minutes, c'est-à-dire travaillez-la sur feu jusqu'à ce que le beurre suinte sur les surfaces de la pâte; retirez-la alors du feu pour lui faire perdre sa plus grande chaleur; mêlez aussitôt les 8 œufs, un à un, sans cesser de travailler la pâte; en dernier lieu, ajoutez le restant du beurre, peu à peu. Quand la

pâte est terminée, elle doit être bien lisse, avoir la consistance d'une farce à quenelle légère, tomber de la cuiller avec une certaine résistance, afin qu'en la couchant sur plaque elle ne s'étale pas. — On doit cuire la pâte aussitôt terminée. (*U. Dubois.*)

APPAREIL A BISCUIT COMMUN. — *Proportions:* 500 grammes sucre, 300 grammes farine, 16 jaunes, 16 blancs fouettés, 1 cuillerée de fécule, zeste haché, 1 grain de sel. Travaillez dans une terrine le sucre avec les jaunes. Quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui la farine bien sèche et tamisée, en même temps que les blancs fouettés. — Cuisez en moule ou sur plaque couverte de papier. (*U. Dubois.*)

APPAREIL DE BISCUIT FIN. — *Proportions:* 500 grammes sucre en poudre non déglacé, 150 grammes belle farine, 150 grammes fécule de pommes de terre, 10 œufs, 1 grain de sel, 40 grammes sucre vanillé. La farine et la fécule doivent être bien séchées et tamisées; les œufs doivent être bien frais. Coupez les œufs, mettez les jaunes dans une terrine et les blancs dans la bassine à fouetter. Aux jaunes mêlez le sucre en poudre et le sucre vanillé, et travaillez vivement l'appareil avec une cuiller en bois, jusqu'à ce qu'il soit mousseux et léger. Mêlez-lui alors les blancs fouettés, avec 1 grain de sel, et bien fermes; ajoutez ensuite la fécule et la farine, en les tamisant peu à peu sur l'appareil. — Cuisez en moules ou en petites caisses. (*U. Dubois.*)

BABA. — Tamisez trois livres de farine; prenez-en le quart pour le levain, et après avoir préparé cette farine en fontaine, vous mettrez au milieu un verre d'eau tiède avec douze gros de bonne levure, et puis vous détrempez votre levain en apportant tous les soins que la fermentation réclame.

Ensuite vous faites la fontaine avec le reste de la farine, vous versez au milieu une once de sel fin, quatre onces de sucre en poudre, un verre de crème, vingt œufs et deux livres de beurre d'Isigny. Faites votre détrempe, et après avoir mêlé le levain qui doit être levé à point, vous travaillez et battez bien cette pâte que vous élargissez un peu; faites un creux au milieu dans lequel vous versez un verre de bon vin de Malaga et l'infusion d'un gros de safran que vous aurez fait bouillir quelques minutes dans le quart d'un verre d'eau; puis vous semez sur la pâte six onces de beaux raisins de Corinthe, épluchés et bien lavés, six onces de muscat, dont vous aurez ôté les pépins en séparant chaque grain en deux parties (ces raisins doivent être préparés d'avance), et puis une once de cédrat confit coupé en petits filets, ainsi que la conserve d'angélique.

Remuez bien ce mélange, afin que les raisins se trouvent également mêlés dans toutes les parties de la masse entière. Vous séparez ensuite un huitième de la pâte que vous rendez lisse par-dessus, et puis vous en ôtez les plus gros raisins qui se trouvent à la surface, et vous la posez de ce côté dans un moule beurré.

En plaçant la détrempe dans le moule, retirez-en les gros grains de raisin, parce que le sucre qu'ils contiennent les ferait attacher au moule pendant la cuisson.

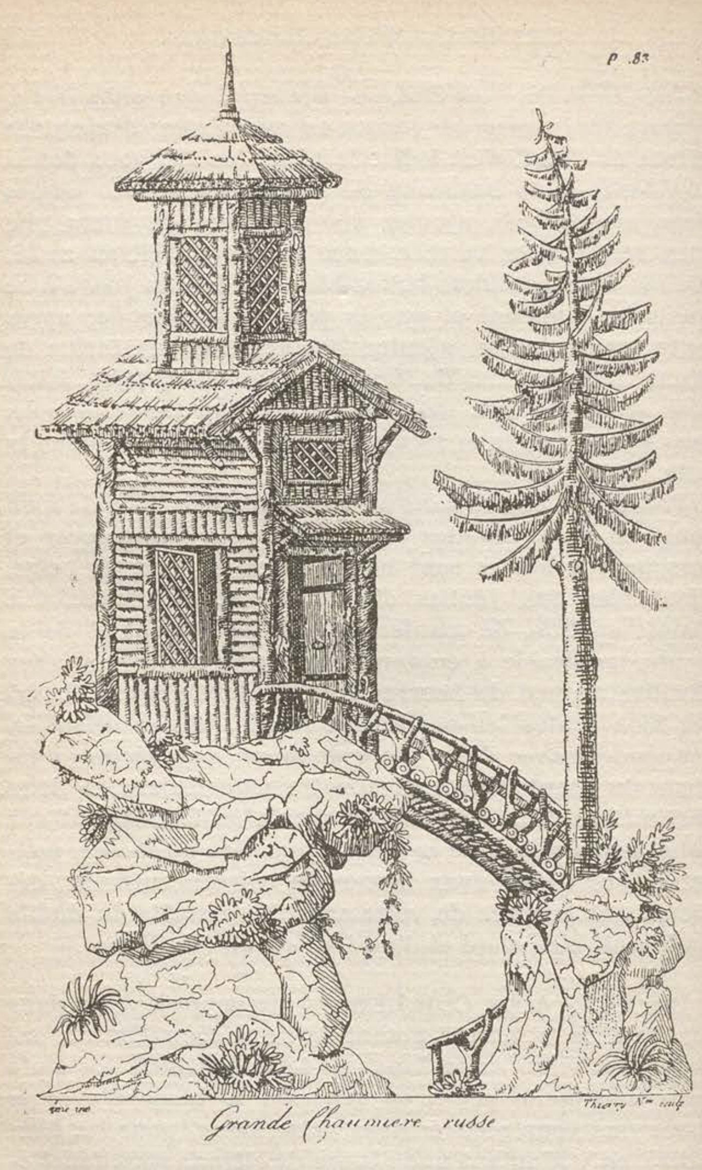
Pour la cuisson, vous donnerez une heure et demie. La vraie couleur de baba doit être rougeâtre: c'est la *cuisson mâle;* mais elle n'est pas facile à saisir parce que le safran, par sa teinte jauneâtre, porte à la couleur, et que le sucre et le vin d'Espagne y contribuent pour le moins autant de leur côté. C'est par ces raisons que cette cuisson réclame beaucoup de soins. Un quart d'heure de trop suffirait pour changer cette belle nuance pourprée en une teinte indécise et rembrunie. (*Carême.*)

BISCUIT DE SAVOIE. — Prenez douze œufs frais, séparez les jaunes des blancs en ayant soin d'enlever le germe de l'œuf, c'est-à-dire le blanc (ce qui vous donne sur douze œufs beaucoup de neige); mettez les jaunes dans une terrine, ajoutez 500 grammes de sucre pilé bien sec; mettez votre essence vanille ou citron zesté; prenez deux spatules; battez bien vos jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent et que la pâte se boursoufle; après cette manipulation, ajoutez 200 grammes de farine de gruau, 100 grammes de fécule de pommes de terre, faites bien sécher le tout ensemble; passez au tamis de soie, amalgamez farine et fécule dans vos jaunes et lissez la pâte.

Prenez vos blancs dans un bassin d'office; à l'aide d'un fouet en buis, fouettez doucement pour commencer et lorsque vos blancs sont bien fermes, à l'état de neige, ajoutez-les aux jaunes d'œufs, ayant soin avec une simple spatule, de manier la pâte légèrement et de la rendre malléable à entonner dans une bouteille; faites clarifier un peu de beurre; à l'aide d'un pinceau, beurrez bien toutes les parties du moule, laissez refroidir, saupoudrez avec de la glace de sucre bien sèche l'intérieur du moule, incorporez votre pâte dedans, à deux centimètres de la hauteur du moule en le frappant sur votre genou pour que la pâte tienne bien au moule, mettez à four doux; deux heures de cuisson suffisent, démoulez, et la glace de votre sauce fera sortir du moule un biscuit bien glacé et d'un jaune mat. (*Vuillemot.*)

BISCUITS A LA CUILLER. — Mettez huit œufs dans une balance, et autant pesant de sucre dans l'autre; ensuite jetez votre sucre dans une terrine; cassez vos œufs dans une petite poêle, en séparant le blanc d'avec le jaune que vous mettrez dans votre sucre, pour les bien battre, en y ajoutant une râpure de citron; vous fouetterez ensuite les blancs d'œufs, et lorsqu'ils seront bien pris

P. 83



PIÈCE MONTÉE DESSINÉE PAR CARÊME

en neige, vous mêlerez le jaune avec le blanc; cela fait, vous prendrez une quantité égale au poids de cinq œufs, de farine que vous mettrez dans un tamis, et vous la passerez dans votre pâte, en la remuant légèrement, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé; vous dresserez vos biscuits sur des feuilles de papier blanc, en long, avec une cuiller, et les glacerez avec du sucre en poudre; vous les mettrez dans un four qui ne soit pas trop chaud; si vous voulez vos biscuits plus légers, au lieu du poids de cinq œufs de farine, vous ne mettrez que celui de quatre. (*Beauvilliers.*)

BISCUITS A L'URSULINE. — Prenez seize blancs d'œufs, six jaunes, la râpure d'un citron, 180 grammes de farine de riz, 300 grammes de sucre en poudre, 60 grammes de marmelade de pommes, 60 grammes de marmelade d'abricots, 60 grammes de fleur d'oranger pralinée.

Pilez dans un mortier les marmelades et la fleur d'oranger; ajoutez-les ensuite aux blancs d'œufs fouettés en neige, battez les jaunes avec le sucre pendant un quart d'heure, mélangez le tout, et battez encore. Lorsque le mélange est parfait, ajoutez la farine et la râpure de citron, dressez dans les caisses et faites cuire à un feu très modéré.

Avant de mettre les biscuits au four, saupoudrez-les de sucre passé au tamis de soie. Et faites servir. (*Néo-physiologie du goût.*)

BISCUIT A LA FAÇON DE REIMS. — 300 grammes de sucre, 250 grammes de farine, 4 œufs et râpures du zeste d'un demi-citron. Mettez le sucre dans une terrine; ajoutez-y les œufs, fouettez ce mélange au fouet de fil de fer pendant 25 minutes, et avec la râpure du citron. Ajoutez-y ensuite la farine, légèrement et par petites portions, et continuez de fouetter. Quand la pâte est bien lisse,

dressez-la dans de petits moules en fer-blanc, dits à biscuits; unissez la pâte avec une cuiller dans le moule et retirez-en l'excédent. Enfin glacez ou saupoudrez de sucre en poudre, au moyen d'un tamis de soie, la surface des biscuits, que vous mettez dans un four, dont la température est douce. Les moules doivent être beurrés (beurre clarifié et fondu au bain-marie) avec un *doroir* ou un pinceau, et ensuite *glacés* ou saupoudrés avec de la fécule de pommes de terre. (*Etienne.*)

BISCUIT CHANTILLY. — Travaillez quatre jaunes d'œufs avec six onces de sucre, deux onces de farine et un peu de vanille; lorsque votre appareil sera bien mélangé, fouettez quatre blancs d'œufs et autant de crème fraîche de Chantilly, incorporez-les petit à petit dans votre appareil, garnissez-en des petites caisses à biscuits et faites cuire à feu doux. Servez comme dessert. (*Garlin.*)

BISCUITS A LA CRÈME. — Crème: 1 livre 8 onces; douze blancs d'œufs frais; farine: 6 onces; sucre en poudre: 12 onces. Vous battez bien les blancs d'œufs; y ajoutant le sucre en poudre et la farine, vous fouettez la crème et la mettez sur un tamis. Lorsqu'elle est assez égouttée, vous la mêlez dans votre pâte, et ensuite vous dressez le tout dans des moules de papier, vous glacez la pâte avec du sucre en poudre, et la faites cuire comme les autres biscuits. (*Machet.*)

BISCUITS AU CHOCOLAT. — Douze œufs frais. Chocolat passé au tamis: 2 onces; farine: 8 onces; sucre en poudre: 1 livre 8 onces. Vous délayez et battez le tout ensemble dans un mortier, pendant un quart d'heure; quand la pâte est bien maniable, vous la dresserez en long ou en rond sur du papier blanc, et la mettez cuire comme les biscuits de Savoie. Vous pouvez faire de cette manière des biscuits à la vanille et à la cannelle. (*Machet.*)

BISCUITS GLACÉS AU CITRON. — Faites une anglaise au citron, laissez-la refroidir; ajoutez une once ou environ trente grammes de gomme arabique en poudre, divisez-la en petites quantités et posez le bassin sur la glace pilée mélangée de salpêtre; fouettez cet appareil jusqu'à ce qu'il soit en neige, et remplissez-en de petites caisses d'office que vous placez au fur et à mesure dans votre cave, garnie depuis 20 minutes de sa glace, afin que la température soit glaciale. Laissez-les une heure et demie ou deux heures et servez.

Observation. — On peut rendre les biscuits glacés plus légers, en incorporant un peu de crème fouettée dans l'appareil lorsqu'il est aux deux tiers pris, et l'on continue de fouetter le tout ensemble encore quelques minutes afin que le biscuit ait la consistance voulue. (*Garlin.*)

BONNET DE TURQUIE A LA TRIBOULET. — Mettez 500 grammes de pistaches pilées avec 250 grammes de sucre fin, un peu de citron vert haché, quinze jaunes d'œufs, afin que la pâte ne soit pas trop liquide; battez le tout ensemble comme les biscuits, fouettez les blancs d'œufs en neige et mêlez-les avec le reste, joignez-y 250 grammes de farine passée au tamis et remuez le tout légèrement; beurrez votre moule en bonnet turc avec du beurre fin, mettez-y votre biscuit, et faites cuire au four à feu doux et légèrement saupoudré de sucre. Au bout de deux heures, il est cuit; alors retirez-le du feu, glacez une bande blanche avec une glace blanche et une bande rougeâtre avec de la glace faite avec de la cochenille. (*Grand Dictionnaire de Cuisine.*)

BISCUITS SOUFFLÉS AU CHOCOLAT. — Faites une glace avec du sucre tamisé et deux ou trois blancs d'œufs; râpez 60 grammes de chocolat à la vanille que vous mêlez à votre glace qui ne doit être ni trop épaisse,

ni trop liquide; remplissez-en vos caisses à moitié et mettez-les au four; faites cuire à un four d'une chaleur douce et cependant assez forte pour leur faire prendre une belle couleur; ne les laissez pas trop longtemps, de peur qu'ils ne s'affaissent; s'il se soutiennent fermes, servez-les. (*Quentin.*)

PETITES BOUCHÉES DE DAMES. — Faites deux onces de biscuit à la cuiller. Vous couchez cette pâte comme de petites meringues rondes et de la même grosseur. Après les avoir ainsi couchées sur des bandes de papier, vous les masquez de sucre passé au tamis de soie, comme on fait pour glacer ce biscuit à la cuiller; et quand ce sucre se trouve fondu, vous les mettez au four chaleur modérée; retirez-les dès qu'ils sont colorés d'un beau blond, en les détachant de suite du papier. Lorsqu'ils sont froids, vous masquez de marmelade d'abricots le côté qui était sur le papier; et à mesure que vous en avez deux de masqués, vous les mariez ensemble du côté de la confiture. Le tout ainsi préparé, vous mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre royal passé au tamis de soie, que vous délayez avec un blanc d'œuf; travaillez ce mélange avec une cuiller d'argent pendant dix bonnes minutes, en y mettant de temps en temps un peu de jus de citron, ce qui blanchit la glace avec laquelle vous masquez presque entièrement les bouchées, que vous tenez sur le bout des doigts, afin de les glacer plus aisément. Vous les placez à mesure sur un grand plafond masqué d'un rond de papier. Le tout étant ainsi glacé, vous mettez ces bouchées quelques minutes à la bouche du four, pour qu'elles ne changent pas de couleur. (*Carême.*)

BRIOCHE FINE OU ROYALE. — Prenez 1 k. 500 gr. de farine de gruau. Prenez le quart de la farine, formez-en un bassin sur le tour à pâte; délayez 60 gr. de bonne

levure bien sèche dans l'eau tiède, la quantité suffisante pour user votre farine et faire une pâte légère; tournez-la, fendez-la en quatre et laissez revenir dans une sébile à température modérée; de la farine qui vous reste, formez un autre bassin dans lequel vous ajoutez 30 gr. de sel fin et 120 gr. de sucre en poudre; ajoutez un peu d'eau pour faire fondre le tout; maniez bien 1 k. 500 gr. de beurre fin, ajoutez-le aux 30 ou 36 œufs frais que vous aurez jeté dans votre puits, ondulez légèrement votre pâte afin qu'elle soit en harmonie avec votre levain, maniez légèrement le tout ensemble; mettez le tout dans une sébile farinée, laissez reposer la pâte et de temps en temps, rompez-la légèrement au bout de douze heures de fermentation, en évitant de la laisser surir.

Moulez votre pâte selon la grosseur de votre brioche, mettez-la dans un moule cannelé en fer blanc; dorez-la, en ayant soin de dégager la tête de la brioche, chiquetez-la assez largement si la pâte est ferme, et mettez-la au four très chaud. Aussitôt sa couleur prise, couvrez-la d'un papier mouillé, en dégageant la tête de la brioche qui lui fait faire le cou de cygne. Sondez sa cuisson et servez. On l'appelle en terme de pâtisserie: brioche mousseline. (*Vuillemot.*)

BRIOCHES A LA LYONNAISE. — Mettez sur votre tour à pâte un demi-kilogramme de farine fine; travaillez-la avec 400 grammes de levain de pain; incorporez-y 200 grammes de sucre tamisé, 12 œufs entiers, 200 grammes de beurre bien frais, 2 grammes au plus de bonne cannelle en poudre et la quantité de fleur d'oranger nécessaire pour obtenir une pâte un peu molle que vous mettez à lever dans un endroit bien chaud. Rompez cette pâte le lendemain; dressez-la en couronne; fendez-la légèrement et mettez-la de nouveau à lever: lorsque la fente s'est suffisamment dilatée, ce qui indique qu'elle est bien levée, mettez votre brioche sur une plaque en

tôle et faites-la cuire au four gai, après avoir semé sur sa surface du sucre concassé assez finement, ce qui fait meilleur effet, dans ce cas, que le sucre tamisé dont la saupoudrent, à tort, quelques personnes peu expérimentées. (*Quentin.*)

CHOU A LA MECQUE. — Faites tomber dans une casserole: 2 verres de lait (1/2 litre), 2 onces de sucre, 2 onces de beurre, la râpure d'un citron, et 1 grain de sel; posez sur le feu, et après les premiers bouillons, retirez la casserole et jetez-y 9 onces de farine tamisée, que vous remuerez bien avec une cuiller de bois; quand le mélange sera opéré, remettez au feu et laissez dessécher pendant 3 ou 4 minutes, en remuant toujours avec la cuiller; enlevez votre casserole, joignez à la pâte 2 onces de beurre, 2 de sucre fin et un demi-verre de lait, mêlez le tout ensemble, mettez-le au mortier avec 2 œufs entiers et pilez; ajoutez par intervalle et successivement 6 autres œufs, en pilant constamment; allez jusqu'au huitième s'il est nécessaire ou à la moitié de ce dernier, selon la grosseur; parfumez avec un peu d'eau de fleur d'oranger, et placez vos choux sur une feuille, au moyen d'une cuiller à bouche, en forme de navette; dorez-les; semez-y du gros sucre, et faites cuire au four, trente minutes après sa chaleur primitive. (*Cuisinier Durand.*)

FRANGIPANE. — Vous mettez dans une casserole plein cinq cuillères à bouche de farine, que vous délayez avec cinq œufs; vous y versez une chopine de lait, gros comme un œuf de beurre, un peu de sel; vous mettez votre appareil sur le feu ; vous tournerez toujours la frangipane sans la quitter jusqu'à ce qu'elle ait bouilli dix minutes; prenez garde qu'elle se gratine: quand elle sera cuite, vous la laisserez refroidir dans un vase; après cela vous écraserez quelques amandes. Sur six vous en mettez une amère; vous écraserez quelques macarons.

Qu'ils soient bien en poudre; vous y joindrez un peu de fleur d'orange pralinée et en poudre, du sucre râpé en assez grande quantité pour qu'elle soit d'un bon sucre; vous mêlerez le tout avec votre appareil. Lorsque la frangipane sera bien maniée avec une cuillère de bois, si elle se trouve trop épaisse, vous y ajouterez un œuf ou deux avec votre feuilletage; vous ferez des tourtes, des petits gâteaux de toutes sortes de façons. Si vous voulez que votre frangipane soit aux pistaches, quand elle est froide, en place d'amandes, vous y mettrez des pistaches. Comme elle ne donnerait pas assez de couleur, vous y mettrez un peu de vert d'épinards; n'employez point de macarons ni de fleur d'orange, mais bien trois amandes amères et du sucre. (*Raimbault.*)

FLUTES A LA FAÇON DE GAND. — Mettez sur votre tour à pâte: 250 grammes de farine fine, 150 grammes de sucre tamisé; faites un trou au milieu, mettez-y un œuf entier, 150 grammes de beurre très frais et un peu de rhum; mélangez bien le tout et formez-en une pâte un peu ferme à laquelle vous donnerez la forme de petites flûtes ou de quilles à jouer; couchez-les sur une plaque beurrée; dorez-les deux fois au jaune d'œuf et faites-les cuire au four un peu chaud. (*Quentin.*)

GALETTE DE LORRAINE. — Pétrissez deux litres de farine avec six œufs, un demi-kilogramme de beurre et un peu de sel. Etendez la pâte de manière à ce qu'elle n'ait que trois centimètres d'épaisseur, relevez-en les bords, et mettez-la au four. La galette étant à moitié cuite, on la retire et l'on verse dessus un mélange d'un demi-litre de crème, de quatre œufs et d'un peu de sel battus ensemble. On pose sur cette crème, de distance en distance, de petits morceaux de beurre, puis on remet la galette au four, d'où on la retire vingt minutes après. (*A.-B. Périgord.*)

GÉNOISES A L'ORANGE. — Après avoir émondé quatre onces d'amandes douces, vous les pilez et les mouillez peu à peu avec la moitié d'un blanc d'œuf, et quand elles sont parfaitement pulvérisées, et qu'aucun fragment d'amandes n'est plus aperçu, vous les mettez dans une moyenne terrine avec six onces de farine, huit de sucre en poudre, dont deux de suc de zeste d'orange, six jaunes d'œufs, deux œufs entiers, une cuillerée de bonne eau-de-vie et un grain de sel. Travaillez ce mélange avec la spatule pendant six bonnes minutes, ensuite remuez avec la spatule huit onces de beurre fin que vous aurez mis à la bouche du four pendant une minute seulement, afin qu'il s'amollisse sans se fondre. Cependant lorsqu'il est bien moelleux et bien velouté, vous le mêlez dans un coin de la terrine avec un peu d'appareil, et après dans la masse entière. Travaillez encore ce mélange quatre ou cinq minutes, afin de bien amalgamer le beurre dans la pâte, vos génoises seront alors terminées.

Vous beurrez après une plaque ou un plafond à rebord; ou si vous n'avez pas d'ustensiles nécessaires à l'opération, vous faites deux caisses de papier de neuf à dix pouces carrés; vous les beurrez et versez l'appareil dedans, et avec la lame du couteau vous égalisez l'épaisseur des génoises, ensuite vous les mettez au four chaleur douce. Lorsqu'elles sont assez ressuyées, vous les coupez de toutes les formes possibles, puis après vous les remettez sécher au four, afin qu'elles deviennent cassantes. Lorsqu'elles seront refroidies (ayez soin qu'elles ne reprennent pas de couleur), on les décore de toutes les matières, ainsi qu'on le verra dans les articles suivants.

Détail de l'appareil. — Quatre onces d'amandes, huit de sucre, six de farine, deux œufs entiers, six jaunes, deux cuillerées d'eau-de-vie, la moitié du zeste d'une orange, huit onces de beurre, un grain de sel. (*Carême.*)

PETITS GATEAUX D'ALSACE. — Mettez sur votre tour à pâte un kilogramme de farine fine; faites un trou; mettez-y 650 grammes de sucre tamisé battu avec quatre blancs d'œufs, 240 grammes de beurre très frais et 20 jaunes d'œufs; travaillez bien cet amalgame et dressez vos petits gâteaux à la seringue sur une plaque de tôle saupoudrée de farine; donnez-leur la forme d'un cœur, d'un trèfle, etc...; faites-les cuire au four, à chaleur modérée, et en les sortant du four passez dessus un pinceau trempé dans une solution légère de gomme arabique. (*Quentin.*)

GATEAU DES ROIS A LA MODE DE BRETAGNE. — Faites un levain avec 250 grammes de farine; mettez sur votre tour à pâte un kilogramme de farine fine; faites un trou au milieu; mettez-y 245 grammes de beurre très frais, 245 grammes de sucre finement concassé et 6 grammes de cannelle en poudre; mélangez bien le tout; ajoutez-y la quantité de fleur d'oranger nécessaire pour obtenir une pâte un peu ferme à laquelle vous incorporez votre levain. Laissez-la ensuite lever jusqu'au lendemain dans un endroit chaud. Rompez alors votre pâte; maniez-la un peu et abaissez-la avec le rouleau à un centimètre et demi d'épaisseur ; détaillez vos gâteaux de forme ronde et de 20 centimètres de diamètre; mouillez-les légèrement et fendez-les un peu. Mettez-les alors dans un four chaud; quand ils sont de belle couleur, retirez-les; saupoudrez-les de sucre tamisé et servez quand ils seront froids. (*Quentin.*)

GATEAU DU POTOMAC. — Mondez 240 grammes d'amandes douces; pilez-les au mortier en y ajoutant peu à peu six blancs d'œufs; ajoutez-y un demi-kilogramme de sucre tamisé; lorsque le tout sera bien amalgamé, incorporez-y 120 grammes de cédrat haché finement; prenez un moule à génoise; foncez-le avec un papier rond

bien beurré; versez dessus votre appareil; faites-le cuire au four à chaleur douce; battez ensemble 60 grammes de sucre tamisé, 50 centigrammes de vanille en poudre, 2 blancs d'œufs et quelques pistaches hachées et servez-vous en pour glacer votre gâteau. (*Quentin.*)

GATEAU SUAVE. — Le gâteau suave comprend une pâte et un remplissage. La pâte se prépare avec: 500 grammes de farine, 250 grammes d'amandes douces épluchées et hachées fin, 250 grammes de beurre, 250 grammes de sucre en poudre, 6 jaunes d'œufs frais. Travaillez ce mélange et lorsque vous aurez obtenu une pâte, faites-en 5 ou 6 disques minces. Placez-les sur une tôle beurrée, enduisez-les de blanc d'œuf et faites-les cuire au four pas trop chaud. Les disques cuits d'un côté, retournez-les, faites-les cuire de l'autre côté; puis laissez-les refroidir. Faites une pâte d'amandes en triturant dans un mortier des amandes douces, du sucre, de la vanille et du jus de citron. Disposez alors les disques les uns sur les autres, en les séparant par des couches de pâte d'amandes et des couches de confitures variées, fraises, framboises, ananas, etc., qui constituent le remplissage. (1) Glacez le gâteau avec un mélange bien homogène de 125 grammes de sucre en poudre et d'un blanc d'œuf, décorez-le à volonté avec des gelées de fruits découpées et des fruits et mettez-le au four pour quelques minutes seulement, de façon à sécher le glaçage sans le colorer. Les personnes les plus réfractaires aux charmes de la pâtisserie sont obligées de déclarer le gâteau suave. (*Ali-bab.*)

---

(1) On peut, si on le désire, faire plus de disques et varier le remplissage, pour ainsi dire à l'infini. Les proportions indiquées correspondent à un gâteau de cinq à six disques de dimensions moyennes et peuvent suffire pour douze personnes.

GATEAU RICASOLI. — Préparez dans un appareil une livre de biscuit de Savoie, auquel vous ajouterez 90 grammes de beurre fin, puis couchez ce biscuit par abaisses sur des plaques beurrées et farinées, et mettez au four. Après cuisson, laissez refoidir; puis, à l'exception d'une abaisse que vous avez réservée pour former le fond du gâteau, enlevez en rond le milieu des autres comme pour le mille feuilles. Faites ensuite une crème avec 6 jaunes d'œufs, 50 grammes de crème de riz, 80 grammes de sucre, 40 grammes de beurre fin, un quart de litre de crème double que vous faites prendre sur le feu et à laquelle vous ajoutez un quart de litre d'alkermès. Laissez refroidir et garnissez-en les abaisses, que vous monterez les unes sur les autres, en commençant par celle restée intacte. Quand cette opération est terminée, masquez le tour et le dessous du gâteau avec de la crème fouettée et décorez à votre goût avec de la couleur.

Terminez en garnissant le puits d'une chantilly bien vanillée. (*Baron Brisse.*)

GATEAU SAINT-HONORÉ AUX FRAISES. — Préparez une pâte à chou ordinaire; introduisez-la dans une poche munie d'une grosse douille. Etalez sur plaque une abaisse en pâte fine de 4 millimètres d'épaisseur, ayant 18 à 20 centimètres de diamètre; piquez-la au centre avec la pointe d'un couteau. Poussez alors, avec la poche, et sur les bords de l'abaisse, un gros boudin en pâte à chou; masquez le centre de l'abaisse avec un rond de papier, posez un moule à timbale sur ce rond, afin que la pâte ne gonfle pas. Dorez le boudin en pâte à chou, et poussez la plaque à four modéré. Quand la pâte est cuite à point, sortez le gâteau ; laissez-le refroidir ; retirez le papier, masquez la couronne avec une légère couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace au sucre, à la vanille. D'autre part, cuisez une quinzaine de très

petits choux ronds; quand ils sont froids, fourrez-les avec de la marmelade d'abricots, à l'aide d'un cornet; glacez-les ensuite au *cassé*, en même temps qu'une quinzaine de reines-claudes confites, mais dont le noyau aura été remplacé par une petite boule de pâte d'amandes, glacez alternativement un chou et une reine-claude; en les sortant du sucre, posez-les l'une à côté de l'autre, sur le haut de la couronne en pâte pour les coller; dressez le gâteau sur une serviette pliée, et garnissez le puits avec un appareil bavarois aux fraises, lié un moment sur glace. (*U. Dubois.*)

GATEAU QUILLET. — Cassez 8 œufs dans un bassin à biscuits et les fouettez avec 500 grammes de sucre en poudre sur un feu extrêmement doux jusqu'à former une pâte à biscuit bien travaillée; ajoutez 400 grammes de farine première qualité, 200 grammes de beurre, fondu à l'instant, de manière qu'il puisse se mêler à la pâte ; ajoutez du zeste râpé fin de citron ou d'orange, et mêlez le tout très légèrement. Faites cuire au four modéré comme une génoise épaisse de 5 à 6 centimètres au plus.

Pour la crème Quillet composez un sirop comme suit: émondez et pilez très fin 125 grammes de pistaches en y introduisant à mesure jusqu'à un demi-litre d'eau; passez cette pâte dans un linge solide et en pétrissant pour en extraire la partie liquide, à laquelle vous ajoutez 400 grammes de sucre en poudre en continuant de piler et broyer.

Mettez 8 jaunes d'œufs dans la bassine et y mêlez peu à peu le sirop, en remuant sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il donne un bouillon. Retirez du feu, versez dans une terrine, et fouettez avec le fouet à blancs d'œufs jusqu'à ce qu'il soit froid. Ajoutez alors du curaçao, de l'anisette, du kirsch et de l'eau de fleurs d'oranger, un petit verre à liqueur de chacun. Travaillez 500 grammes de beurre et le mêlez en travaillant de même avec le fouet

jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé et forme une pâte très lisse.

L'abaisse de pâte génoise étant cuite et refroidie, coupez-la en deux de manière à en faire deux abaisses. Garnissez celle de dessous de la crème Quillet à un centimètre d'épaisseur, couvrez-la de l'autre partie. Masquez le dessus entièrement de crème que vous saupoudrez de sucre à grêler. Faites ensuite sur ce dessus des dessins que vous formez avec la crème versée dans un cornet de papier percé par la pointe. Autrement décorez avec la pointe du couteau, en figurant des petits cônes ou des fleurs. (*Bréviaire du Gastronome.*)

GATEAUX A LA PARISIENNE AUX POMMES ET PISTACHES. — Après avoir épluché douze pommes de reinette vous les coupez en quartiers, et chaque quartier en quatre parties. Sautez ces pommes avec deux onces de beurre fin, quatre de sucre sur lequel vous avez râpé le demi-zeste d'un beau citron, trois onces de pistaches émondées, que vous laissez entières et deux cuillerées de marmelade d'abricots. Lorsque l'appareil est froid, vous faites une abaisse et posez sur le bord une bande large de six lignes et épaisse de quatre; vous rangez au milieu de cette tourte toutes vos pommes, vous conservez les quartiers les plus entiers, pour mettre par dessus les autres, les pommes doivent former une espèce de dôme; ensuite vous faites une abaisse de parure de feuilletage. Après avoir mouillé le dessus de la bande vous y placez l'abaisse. La pâte qui couvre les pommes ne doit point dépasser le bord de la bande, dont vous appuyez l'abaisse dessus afin de les souder. Masquez le gâteau de blancs d'œufs, et placez sur la bande une couronne de petites meringues. Saupoudrez le tout avec du sucre très fin; lorsque le sucre est fondu, vous semez sur le dôme seulement du gros sucre, des pistaches (coupez chaque amande en six parties), ensuite vous placez une pistache

au milieu de chaque petite meringue. Mettez au four, à chaleur molle, et servez-le de belle couleur blonde. Vous pouvez faire de la même manière des gâteaux de poires de toute espèce, de coings, de pommes de calville et d'api.

Vous pouvez servir ce gâteau en forme de hérisson aux pistaches. A cet effet, vous coupez quatre onces de pistaches en quatre filets; après avoir masqué le dôme avec du blanc d'œuf comme le précédent, vous le glacez avec du sucre fin, ensuite vous y piquez avec symétrie les filets de pistaches. Faites-le sécher au four de manière que le meringué conserve sa blancheur. (*Carême.*)

GAUFRES A LA FLAMANDE. — Mettez dans une terrine huit onces de farine tamisée, ensuite délayez une once de levure dans un demi-verre de lait tiède, passez cette levure dans le coin d'une serviette; versez ce liquide dans la farine avec assez de lait tiède pour faire de ce mélange une petite pâte mollette et coulante, sans cependant être trop déliée. Mettez cette pâte dans l'étuve ou sur le four, afin qu'elle fasse l'effet d'un levain ordinaire. Vous y joignez ensuite deux œufs entiers et quatre jaunes, le zeste d'une orange râpé sur un petit morceau de sucre, puis une petite pincée de sel fin. Remuez ce mélange, joignez-y huit onces de beurre d'Isigny, que vous faites amollir seulement. Lorsqu'il est bien incorporé dans toutes les parties de l'appareil, vous fouettez les quatre blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez légèrement dans la pâte avec deux grandes cuillerées de crème fouettée. Mettez-la de nouveau lever dans un lieu de chaleur modérée: lorsqu'elle est devenue le double du volume, vous faites chauffer le gaufrier sur un feu vif, mais plus ardent pour les côtés que pour le milieu. Lorsque le fer commence à jeter une petite fumée, ce qui annonce qu'il est chaud, vous passez dedans un peu de beurre clarifié, puis vous emplissez d'appareil un côté du gaufrier; et lorsque la pâte a fait son effet de ce côté, vous retour-

nez légèrement le gaufrier, afin que la gaufre puisse prendre la parfaite empreinte des formes du moule. La gaufre étant cuite de belle couleur, vous garnissez de nouveau le gaufrier; et à mesure que les gaufres sortent du moule, vous les saupoudrez de sucre fin à l'orange. Ce sucre se prépare ainsi: râpez sur un bon morceau de sucre le zeste de deux belles oranges de Malte, et, à mesure que le sucre se colore, vous le râtissez avec un couteau, afin d'en séparer l'esprit volatil du zeste qui s'y attache par le frottement réitéré qu'il éprouve. Vous mettez ensuite sécher ce sucre sur une feuille de papier à la bouche du four ou dans l'étuve; lorsqu'il est parfaitement ressuyé, vous le pulvérisez dans un petit mortier, et le passez au tamis de soie.

Vous procéderez de même pour faire vos gaufres au cédrat, au citron, à la bigarade. Si vous voulez les faire à la vanille, vous hachez très-fin une gousse de bonne vanille, puis vous la pilez avec quatre onces de sucre, et la passez ensuite au tamis de soie.

Lorsque ces gaufres à la vanille sont mangées chaudes, elles sont d'un moelleux et d'un goût exquis; elles ne laissent rien à désirer: cela fait sortir ces délicieuses gaufres de la catégorie ordinaire. (*Carême.*)

GAUFRES A L'ITALIENNE. — Huit œufs. Farine, 1 livre. Crème, 6 onces. Lait, 6 onces. Eau de fleur d'orange, 1 once. Râpure d'un citron. Sucre en poudre, 4 onces. Vous battez les blancs et les jaunes d'œufs ensemble; vous y délayez et incorporez le sucre et la farine, et y ajoutez la crème, le lait, l'eau de fleur d'orange et la râpure du citron. Vous mélangez bien ces divers ingrédients, en remuant avec une cuiller pendant environ un quart d'heure; vous faites chauffer le gaufrier et formez vos gaufres comme les précédentes: celles-ci sont beaucoup plus délicates. (*Machet.*)

16 Mars 1895

53, Rue Rodier



MENU

La Bouillabaisse



Hors d'œuvre

Salmis de Perdrix bojé tzaria Krani

L'Agnelet roti

Le Sarigue en Liberty

Salads

Foies gras de l'oïe Fuller

Vegetables

Pièce humide

Cheese and Fruits

Ti Noir

Pivre Lilas Frotteurs

&

Champagne Charlie

H. DE TOULOUSE-LAUTREC, MENU

GAUFRES AU VIN DE MALAGA. — Prenez 250 grammes de sucre tamisé, 250 grammes de farine fine et 2 œufs entiers; délayez le tout avec du vin de Malaga; faites en sorte que la pâte soit d'une bonne consistance sans être néanmoins trop épaisse ; finissez vos gaufres comme les gaufres ordinaires. (*Quentin.*)

GAUFRES EN CORNET. — On prend trois onces de beurre frais, trois jaunes d'œufs, une pinte d'eau, douze onces de farine: on fait fondre le beurre et on jette dedans le sucre et la farine; on le retire lorsqu'il est bien chaud; on fait ensuite les gaufres comme d'ordinaire, on leur donne avec un rouleau, la forme d'un cornet.

On peut employer pour faire des gaufres (au lieu de pâte) des macarons d'amandes amères, des macarons d'avelines et des macarons de pistaches au caramel. Il est suffisant de les imbiber de crème crue avant de les étreindre et de les faire biscuire au gaufrier. (*Néophysiologie du goût.*)

MACARONS A LA PORTUGAISE. — Douze blancs d'œufs. Amandes douces, 1 livre. Farine de pommes de terre, 5 onces. Sucre, 1 livre 4 onces. Après avoir pelé les amandes et les avoir pilées au mortier de marbre, vous battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; vous les ajoutez à la pâte, ainsi que le sucre et la farine de pommes de terre; vous en faites un mélange bien exact, que vous mettez dans des moules, comme des biscuits de Savoie, et que vous faites cuire de même. (*Machet.*)

MACARONS AUX NOISETTES AVELINES. — Mettez dans un grand poêlon d'office quatre onces d'amandes d'avelines, telles qu'elles sortent de la coquille, et torréfiez-les sur un feu modéré, en les remuant continuelle-

ment avec une grande cuiller d'argent. Aussitôt que les avelines commencent à se colorer, que la pellicule se détache, vous les retirez du feu pour parer aussitôt les amandes. Cette opération faite, vous recommencerez trois fois encore la dose d'avelines afin d'en avoir une livre.

Vous commencez par piler les quatre onces d'avelines qui ont été préparées les premières et qui doivent se trouver froides, sans cela il faudrait attendre qu'elles le fussent. Vous avez soin de les mouiller par intervalle avec un peu de blanc d'œuf, pour les empêcher de tourner à l'huile; et lorsqu'aucun fragment n'est plus aperçu, vous retirez les amandes du mortier, que vous remplacez par quatre onces pilées de la même manière et avec les mêmes attentions que les premières. Vous recommencez deux fois encore la même opération, afin que la livre d'avelines soit parfaitement pilée; vous la réunissez dans le mortier et la pilez avec une livre de sucre et deux blancs d'œufs pendant dix minutes; ensuite vous y joignez deux livres de sucre (passé au tamis de soie), que vous aurez travaillé pendant dix minutes avec six blancs d'œufs. Amalgamez parfaitement le tout avec une spatule, et, après avoir remué pendant cinq à six minutes, l'appareil doit se trouver mollet; pourtant les macarons ne doivent pas s'élargir lorsque vous les couchez: s'ils se trouvent trop fermes alors vous y mêlez le blanc d'œuf nécessaire pour qu'ils s'attachent au doigt en y touchant. Ensuite vous mettez au four six macarons d'épreuve, et, après leur cuisson, vous mouillez l'intérieur de vos mains, dans lesquelles vous roulez une cuillerée d'appareil. Couchez les macarons de la grosseur d'une noix muscade, et continuez ainsi à former vos macarons; après quoi vous trempez vos mains dans de l'eau et les posez ensuite légèrement sur les macarons, afin de les rendre luisants à leur surface; vous les mettrez au four

que vous fermez hermétiquement pendant trois quarts d'heure. Vous devez les retirer de belle couleur et de bonne mine.

On doit avoir l'attention de coucher les macarons à un pouce de distance entre eux, et de les former aussi ronds que possible.

On couche également ces macarons en forme de grosses olives, sur lesquelles on sème de gros sucre, et quelquefois mêlé de pistaches hachées. On les garnit encore en forme de hérisson, en piquant à leur surface des filets de pistaches. (*Formule de la Maison de Madame, épouse de Monsieur, frère du Roi, conservée par Grimod de la Reynière.*)

CONFITURES JAUNES AUX AMANDES. — J'ai déjà dit que l'on ne doit prendre pour les macarons et les tartes aux macarons que le blanc d'œuf ; mais comme il y a des temps où les œufs sont très chers, par exemple en hiver, vos macarons vous coûteraient fort cher s'il fallait rejeter comme inutiles vos jaunes d'œufs: pour n'avoir point de dommages, et pour utiliser encore vos jaunes, il faut faire les *pâtisseries jaunes aux amandes* de la façon suivante: Prenez, selon la quantité plus ou moins considérable de jaunes d'œufs que vous avez, une ou deux livres d'amandes douces, versez-les dans l'eau bouillante, et épluchez-les; après avoir été lavées dans l'eau froide et séchées, vous les pilerez dans un mortier de marbre avec vos jaunes d'œufs, jusqu'à ce qu'elles soient devenues une pâte très fine, mais assez ferme; ajoutez-y ensuite, pour chaque livre d'amandes, une livre de sucre pilé très fin, et l'écorce râpée de deux citrons: pétrissez bien la pâte avec les mains, sur une table que vous aurez soin de saupoudrer de sucre. Formez ensuite de cette pâte toutes sortes de petites figures, par exemple, des petits craquelins, fleurs de lys, des trèfles, des petits pains, des carrés, ou enfin telles figures qu'il vous plaira,

et dont chacune soit de la grandeur et du poids d'un macaron. Rangez ces figures ou pâtisseries sur du papier blanc et sur une platine de fer, et faites-les frire dans un fourneau qui ne soit pas trop chaud. Si vos pâtisseries sont d'un jaune foncé, vous les jugerez assez cuites, et vous les retirerez du four. — Voulez-vous embellir encore ces confitures? — Faites cuire du sucre avec de l'eau de fleurs d'orange jusqu'au degré qu'on nomme *à forte plume;* et les confitures étant retirées du four, et encore chaudes, vous les enduirez, au moyen d'un pinceau, avec ce sirop; elles recevront par là une odeur et un goût très agréables, et peuvent être alors appelées *à la glace.* Etant refroidies, vous les détacherez du papier pour les mettre en bocaux de verre. (*Utrecht-Friedel.*)

MADELEINES AU CÉDRAT. — Râpez sur un morceau de sucre la moitié du zeste d'un petit cédrat (ou d'une orange, citron ou bigarade); écrasez ce sucre très fin, mêlez-le avec du sucre en poudre, pesez-en neuf onces que vous mettrez dans une casserole avec huit de farine tamisée, deux jaunes et six œufs entiers, deux cuillerées d'eau-de-vie d'Andaye et un peu de sel; remuez ce mélange avec une spatule. Lorsque la pâte est liée, vous la travaillez encore une minute seulement. Cette observation est de rigueur, si l'on veut avoir de belles madeleines; autrement, l'appareil étant plus travaillé fait beaucoup trop d'effet à la cuisson, et cela dispose les madeleines à s'attacher aux moules, à être plucheuses ou à se ratatiner; enfin, quand cela arrive, cet entremets est de pauvre mine.

Faites ensuite clarifier dans une petite casserole dix onces de beurre d'Isigny; et à mesure que le lait monte dessus, vous avez le soin de l'écumer. Lorsqu'il ne pétille plus, cela indique qu'il est clarifié; alors vous le tirez à clair dans une autre casserole. Lorsqu'il est un peu refroidi, vous en remplissez un moule à madeleines: vous

verserez ce beurre dans un autre moule, et ainsi de suite jusqu'au nombre de huit, après quoi vous reverserez le beurre dans la casserole. Vous garnissez ensuite de nouveau un moule de beurre chaud, et le versez tour à tour dans huit autres moules. Enfin vous recommencez une fois cette opération, ce qui vous donnera vingt-quatre moules beurrés. Il ne faut pas renverser les moules après les avoir beurrés, attendu qu'ils doivent conserver le peu de beurre qui s'égoutte au fond de chacun d'eux.

Après, vous mêlez le reste du beurre dans l'appareil; puis vous les placez sur un fourneau très doux; vous remuez légèrement ce mélange, afin qu'il ne s'attache pas à la casserole; et aussitôt que l'appareil commence à devenir liquide (1), vous la retirez de dessus le feu pour qu'elle n'ait pas le temps d'y tiédir; ensuite vous garnissez les moules avec une cuillerée de cet appareil. Mettez-les au four chaleur modérée.

Observation. — Si vous voyez faire à vos madeleines beaucoup d'effet à la cuisson, cela ne présage rien de bon; car elles seront ou compactes ou plucheuses; ce mauvais résultat ne peut venir que d'avoir trop travaillé l'appareil avant ou après l'addition du beurre. Enfin, lorsqu'elles ont resté au four vingt-cinq ou trente minutes, voyez si elles sont cuites; elles doivent se trouver fermes au toucher: puis en retournant le moule, si elles se trouvent de belle couleur, vous les retirez du four.

Détail de l'appareil. — Neuf onces de sucre en poudre, huit onces de farine, six œufs entiers et deux jaunes,

---

(1) Ceci est l'effet du beurre fondu qui se lie dans toutes les parties de la pâte ; ce qui l'amollit singulièrement ; mais si, au contraire, on laissait le beurre refroidir dans la pâte, cela la rendrait plus ferme et nuirait encore à la parfaite réussite des madeleines. On peut ajouter le beurre après l'avoir manié bien mou ; je préfère ce dernier procédé.

deux cuillerées de bonne eau-de-vie, le demi-zeste d'un cédrat, un grain de sel et neuf onces de beurre.

On peut en place d'un cédrat râper du zeste d'orange, de citron ou de bigarade; on les fait aussi à la fleur d'oranger pralinée à la vanille. (*Madeleine Paumier.*)

MASSEPAINS A LA FRAISE. — Amandes douces, 3 livres. Fraises, 1 livre. Sucre, 2 livres 8 onces. Vos amandes réduites en pâte et réunies au sucre cuit au petit boulé, vous y ajoutez les fraises écrasées et passées au tamis pour en extraire la pulpe, en délayant bien le tout, vous remettez la bassine sur des cendres chaudes, en remuant toujours le mélange; la pâte, suffisamment faite, vous la laissez refroidir pour en former des massepains, comme il a été dit.Vous suivez le même procédé pour faire des massepains à la groseille, aux cerises, à l'épine-vinette, etc. (*Machet.*)

MASSEPAINS MOELLEUX. — Vous pilez bien parfaitement huit onces d'amandes douces (émondées), en les mouillant peu à peu de quelques gouttes de fleur d'orange, d'eau de rose ou du jus d'un citron; lorsqu'on n'aperçoit plus aucun fragment d'amandes, vous les mettez dans une moyenne poêle d'office avec huit onces de sucre cristallisé passé au tamis de soie. Amalgamez le tout avec une spatule, et placez la poêle sur un fourneau peu ardent, en ayant soin de remuer la pâte d'amandes, afin qu'elle ne s'attache ni au fond ni au bord de la poêle. Lorsque l'humidité de la pâte est évaporée, elle quitte la poêle en se pelotonnant en une seule masse autour de la spatule: alors vous posez le doigt dessus; et si elle s'y attache, vous continuez de la dessécher. Du moment qu'elle ne s'attache plus au toucher, vous l'ôtez du feu, et continuez de la remuer en ayant soin, avec la spatule, de détacher exactement le peu de pâte qui se fixe au fond et aux parois de la poêle. Après cela, vous versez la

pâte sur une feuille de papier saupoudrée de sucre fin; mêlez à la pâte, du sucre à la vanille, ou telle autre odeur que vous désirez lui donner, comme au zeste de cédrat, d'orange, de citron, de bergamote et de bigarade, ou au café, au chocolat et aux anis.

Cette opération terminée, vous roulez de petites parties de pâte de quatre bonnes lignes de grosseur; lorsque vous avez plusieurs de ces bandes, vous les mettez les unes sur les autres, et les coupez un peu en biais, en leur donnant quatre pouces de longueur; après quoi vous en formez de petites couronnes bien rondes, dont la soudure ne doit pas être visible. Vous suivez les mêmes procédés pour préparer le reste de la pâte en petites couronnes, que vous mettez sur une petite grille de laiton que vous aurez placée sur un grand plat rond. Ensuite vous mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre royal passé au tamis de soie, que vous délayez avec un blanc d'œuf, et travaillez ce mélange pendant dix minutes avec une cuiller d'argent, en ajoutant quelques gouttes de jus de citron. Vous masquez de cette glace le dessus des couronnes; et à mesure que vous en glacez une, vous reprenez de la glace avec la cuiller pour en masquer une autre. Toute la glace étant employée, vous laissez les couronnes s'égoutter de la glace qui tombe en travers du laiton, que vous enlevez ensuite pour ramasser la glace qui se trouve sur le plat. Vous remettez les couronnes sur le plat, et continuez à les masquer avec le reste de la glace; après quoi vous enlevez avec une fourchette les couronnes, que vous posez sur des feuilles de papier blanc placées sur des plaques de cuivre. Vous mettez au four chaleur modérée; et quinze à vingt minutes après, vous les retirez. Lorsque ces massepains sont colorés d'un blond rougeâtre, et qu'ils sont refroidis, vous les détachez avec précaution, en passant doucement dessous la lame d'un couteau mince.

Ces sortes de massepains sont très agréables à manger, et d'un glacé réellement séduisant. (*Carême.*)

MERINGUES A L'ITALIENNE. — Fouettez quatre blancs d'œufs avec une livre de glace de sucre, sans les mettre sur le feu jusqu'à ce que la pâte se tienne debout et forme l'aiguille, ajoutez-y le parfum ou la liqueur désirée ou bien encore des avelines, amandes ou pistaches effilées et légèrement séchées au four, couchez vos meringues à la cuiller, garnissez-les d'angélique, de pistache ou d'amandes effilées, ou bien saupoudrez-les de petits anis, de nonpareilles ou de chocolat râpé; faites-les cuire à four doux et mettez-les à l'étuve. On forme de petits rochers à l'aide d'amandes effilées incorporées dans cette meringue. On peut en former des champignons en dressant des petits bâtons coupés comme pour les queues et des espèces de massepains ronds pour imiter ce légume; on saupoudre ce dernier de chocolat râpé fin, afin d'imiter également la couleur grisâtre brune. (*Garlin.*)

BAISERS, ESPÈCES DE CONFITURES TRÈS FINES POUR LES DESSERTS. — Versez dans une terrine de faïence les blancs de huit œufs et deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange; fouettez ce mélange avec un petit balai jusqu'à ce qu'il soit devenu en neige très solide; ajoutez-y huit onces de sucre réduit en poudre fine; remuez tout cela avec une spatule, mais avec précaution: cela fait, dressez, au moyen d'une cuiller, sur du papier blanc, des petits morceaux de cette pâte, dont chacun soit de la grandeur d'un macaron; mais au lieu d'être aussi plats, ils doivent être pointus en haut et en forme de limaçons; étant tous dressés, mettez le papier sur lequel ils sont sur une planche de bois épaisse d'un pouce au moins; mettez-les avec cette planche dans un four bien chaud. C'est pour qu'ils ne cuisent pas par en bas qu'on les met

sur une planche. Sitôt que vous apercevrez que vos confitures commencent à recevoir une croûte un peu solide et jaunâtre, vous les retirez du four, et vous détacherez du papier avec un couteau; mais faites cela avec précaution; de peur de les briser, parce qu'ils sont très tendres. Otez-en, avec une petite cuiller à café, le marc le plus humide qui se trouve dans leur intérieur, afin qu'ils deviennent un peu creux, et mettez chaque baiser creusé à la renverse sur le papier, c'est-à-dire avec la pointe ou croûte sur le papier et le côté ouvert ou creux en haut ; remettez-les sur la planche pendant quelques minutes au four, afin qu'ils sèchent du côté creux. Après quelques instants, retirez-les du four et arrangez-les dans une boîte pour les conserver dans un lieu sec et même chaud, si faire se peut, jusqu'à ce que vous en vouliez faire usage. Si vous voulez les servir à table, remplissez le côté creux de chacun d'eux avec de la crème battue, ou si vous l'aimez mieux, avec de la gelée de framboise, et joignez-les ensemble deux à deux par le côté rempli de crème, pour former de petites boules; arrangez vos baisers dans une assiette et servez-les promptement, car ils ne se conservent pas longtemps à cause de l'humidité qu'ils contiennent. (*Utrecht-Friedel.*)

PETITS PAINS A LA REINE. — Vous les disposez comme les précédents, puis vous pilez un quarteron d'amandes, de pistaches (émondées lorsqu'elles sont parfaitement pilées). Vous les mêlez avec un demi-pot de marmelade d'abricots, ce qui vous donnera une espèce de crème verdâtre d'un goût exquis; car l'arome de l'abricot se lie fort bien avec l'agréable odeur des pistaches et ces fruits sont tous deux d'une saveur douce et agréable. Vous garnirez donc vos gâteaux de cette crème; ensuite vous mêlez dans une petite terrine six onces de sucre fin passé au tamis de soie, un peu de blanc d'œuf et un

peu de vert d'essence d'épinards. Ce mélange étant travaillé, vous en masquez les petits pains de la manière décrite plus haut.

Faites-les sécher deux minutes au four très doux, pour que la chaleur n'altère point la couleur. Ayez soin de mettre peu de vert à la fois, afin que votre glacé soit d'un vert extrêmement tendre; on peut ajouter du gros sucre.

Détail de l'appareil. — Deux verres d'eau, deux onces de beurre, six de farine, deux de sucre, cinq ou six œufs, quatre onces de pistaches, un pot de marmelade d'abricots, six onces de sucre, un grain de sel.

Pour les choux à la reine, vous procédez de la même manière que ci-dessus, avec cette différence que vous faites ceux-ci ronds. (*Carême.*)

PETITS PAINS DE TURIN. — Vous mettez dans une terrine douze cuillerées de farine et six de sucre en poudre, deux œufs, la râpure d'un citron, et environ un demi-quarteron de beurre bien frais; et avec une spatule vous remuerez le tout pour en faire une pâte maniable et ferme: si deux œufs n'étaient pas suffisants, vous en mettriez un troisième; de même que si votre pâte était trop molle, vous y mettriez quelques cuillerées de farine, en observant d'y ajouter toujours du sucre, la moitié de ce que vous y mettrez de farine; vous renversez votre pâte sur une table et la maniez jusqu'à ce que vous puissiez la rouler facilement avec la main, pour en former toutes sortes de petits dessins et nattes, ainsi qu'en petits pains de la longueur du doigt, mais bien plus minces; vous beurrez bien une feuille de papier, que vous mettez sur une feuille d'office, pour les arranger à mesure; vous casserez deux œufs, dont vous prendrez le jaune pour en dorer vos petits pains avec un doroir, avant que de les mettre au four, qui doit être plus chaud que pour le biscuit ordinaire. (*Beauvilliers.*)

PETITS PAINS D'AMOUR AUX PISTACHES. — Après avoir donné six tours et demi à un litron de feuilletage, vous l'abaissez à une ligne d'épaisseur, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses, avec un coupe-pâte de dix-huit lignes de largeur, rond et uni ; ensuite vous les coupez au milieu avec un coupe-pâte cannelé de deux pouces de largeur, et après les avoir placées sur un plafond, vous les dorez légèrement, et placez au milieu l'abaisse en couronne. Vous l'appuyez également; vous dorez le dessus et les mettez au four chaud; lorsqu'elles sont cuites, vous les laissez refroidir, et après les avoir parées pardessous, vous glacez le dessus de la couronne dans du sucre cuit au cassé. Aussitôt que vous les sortez du poêlon, vous les posez sur des pistaches hachées très fines. Cette opération terminée, vous enfoncez le fond du petit puits, afin qu'il contienne plus de confiture. Après les avoir garnis, vous placez sur la confiture une belle fraise ananas (ou une cerise confite), laquelle par son entourage de pistaches, produit un très bel effet. (*Carême.*)

TARTELETTES A LA CRÈME. — Travaillez en pâte sur une plaque cent vingt grammes de farine, cent vingt grammes de beurre, quarante grammes de sucre, cinq jaunes d'œufs durs passés et une pincée de zeste de citron haché. Roulez ensuite cette pâte en une couche de l'épaisseur d'un dos de couteau, puis découpez-la en petites rondelles, dont vous badigeonnerez les bords avec de l'œuf battu. La pâte qui restera après le découpage sera roulée en nouilles très minces, que vous disposerez sur les bords de chaque rondelle enduite d'œuf battu comme nous venons de le dire. Placez ensuite ces tartelettes à l'aide d'un couteau sur une plaque beurrée.

D'autre part mettez dans une bassine à blancs d'œufs cent soixante grammes de sucre vanillé, huit jaunes d'œufs une cuillerée à soupe de farine et trois huitièmes de litre de crème. Remuez le tout sur le feu jusqu'à ce

que cet appareil s'épaississe, puis mettez-le de côté. Lorsqu'il sera complètement refroidi, vous en fourrerez les tartelettes au moyen d'un cornet en papier. Badigeonnez les bords avec de l'œuf battu, puis faites cuire vos gâteaux au four. Quand les tartelettes seront à point, vous les retirerez de la plaque et vous les couvrirez d'une glace au citron, mais en laissant les bords intacts.

Vous dresserez une griotte au milieu de chaque gâteau. (*E. Nignon.*)

TARTELETTES AUX FRAISES. — Foncez des moules de rognures de feuilletage, piquez les fonds et garnissez les d'une cuillerée de fine frangipane. Cuisez les tartelettes au four doux, puis laissez-les refroidir; après quoi vous les couvrirez de fraises des bois choisies entre les plus belles. Nappez ensuite les fruits de gelée de groseilles parfumée de quelques gouttes de marasquin ou de noyau. (*Balaine.*)

TOURTE AUX FRAMBOISES. — Faites une abaisse de pâte à feuilletage à 6 tours; donnez-lui cinq ou six millimètres d'épaisseur et les dimensions que vous voulez obtenir; faites-la cuire sans la couvrir de fruits; pendant ce temps, mettez dans une terrine de belles framboises rouges bien épluchées et roulez-les dans une quantité suffisante de sucre tamisé. Retirez votre tourte du four; laissez-la refroidir, masquez-la avec des fraises bottées de sucre; masquez avec de la crème fouettée et servez. (*Quentin.*)

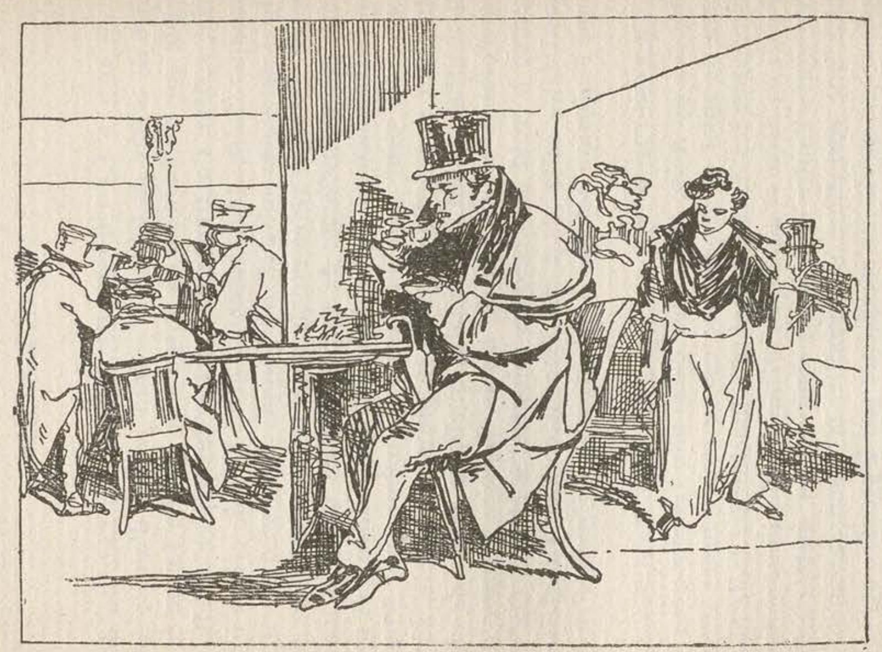
XIV.

LES GLACES.

LES GLACES.

GLACE A LA CRÈME DE VÉNUS. — Liez un demi-litre de crème de Vénus avec huit jaunes d'œufs; fouettez-le sur un bain-marie jusqu'à ce qu'elle forme le ruban; retirez. Continuez de fouetter jusqu'à ce qu'elle soit presque froide; incorporez un demi-litre de crème fouettée et garnissez votre moule frappé. Au bout d'une demi-heure, enterrez votre moule dans un seau de glace pilée sans aucun mélange de salpêtre ni de sel et démoulez après trois heures. Cette glace doit être fondante et moelleuse. On peut faire l'infusion soi-même: par litre de sirop, on met ordinairement 12 grammes d'anis, autant de vanille, autant de cannelle, quelques zestes de citron ou d'orange et un peu de macis. Laissez infuser deux heures à froid ou quelques minutes, à chaud. On peut aussi faire cette glace simplement comme l'anglaise en liant l'infusion comme il est prescrit. (*Utrecht-Friedel.*)

GLACE CHINOISE. — Epluchez une demi-livre d'amandes de noix, mettez-les dans une terrine avec une livre de miel de Narbonne; cassez trois jaunes d'œufs, incorporez-les dans cet appareil, fouettez les trois blancs d'œufs en neige et autant de crème double, incorporez-les l'un après l'autre dans votre composition, mettez celle-ci dans une sorbetière et travaillez-la vigoureusement; si vous voyez qu'elle ne commence pas à prendre après dix minutes de travail, incorporez un verre d'eau filtrée et manipulez votre composition à la spatule, puis tournez vivement en détachant souvent la glace des parois. Servez cette glace dans des verres mousseline comme les sorbets. (*Garlin.*)



Henry Monnier *Lith. de Bernard*

GLACE A LA CRÈME JAUNE OU BLANCHE. — Prenez seize onces de sucre, douze œufs, le jaune seulement, un pot de crème et demi-bâton de vanille; mettez dans une casserole le sucre et les jaunes d'œufs, mêlez-les avec une spatule en bois pendant quatre minutes, ajoutez le pot de crème, et mettez sur un feu doux (ajoutez la vanille) et remuez pendant dix minutes; ôtez du feu, passez au tamis et glacez. (*Livre des Glaces.*)

GLACE A LA FLEUR DE CEDRAT. — Prenez crème, 1 pinte; œufs, 8 jaunes; sucre, 3 quarterons; fleurs de cédrat mises en poudre, 2 onces. Mêlez le tout ensemble, et faites cuire au bain-marie. On peut aussi employer toute autre fleur en procédant comme il est prescrit. (*Formule du château de Bellevue, Alex. Dumas.*)

GLACE AU MARASQUIN. — Prenez deux pintes de bonne crème douce, mettez-la au feu pour qu'elle bouille. Pendant ce temps prenez douze œufs, fouettez-en les blancs dans une poêle à confiture avec un petit balai d'osier: devenues en consistance de neige très compacte, versez-y huit jaunes d'œufs et une livre de sucre royal en poudre très fine; ayant bien remué le tout ensemble avec le balai, vous y verserez peu à peu votre crème bouillante. Ayez soin de bien fouetter le mélange, que vous mettrez alors sur le feu, et ne discontinuez pas de le fouetter, jusqu'à ce qu'il ait fait trois ou quatre bouillons; enlevez la poêle du feu, versez la crème dans un tamis sous lequel se trouvera une terrine de faïence; remuez un peu le mélange sur le tamis pour l'aider à passer: étant refroidi, vous le mettrez dans la sorbetière; vous y ajouterez deux ou trois verres de véritable marasquin d'Italie; fermez promptement la boîte ou sorbetière, afin que la liqueur ne s'évapore pas, et mettez-la dans le seau rempli de glace, dans lequel vous la glacerez comme il est dit ci-dessus. (*Utrecht-Friedel.*)

GLACE AUX PISTACHES. — Ayez une pinte et demie de lait et une chopine de crème douce; prenez une demi-livre de pistaches, mondez-les et pilez-les dans un mortier, en y ajoutant de temps en temps un peu de lait pour les empêcher de se tourner en huile: lorsque les pistaches seront réduites en pâte très fine, vous les délaierez avec la moitié du lait qui vous reste et les passerez à travers un linge que vous torderez et pressurerez le plus possible. Vous mettrez une bassine sur le feu, dans laquelle vous verserez ce qui vous reste de lait et votre chopine de crème douce; vous y joindrez une livre de sucre et la râpure d'une écorce de citron. Vous remuerez ce mélange jusqu'à ce qu'il prenne une assez forte consistance; vous y ajouterez votre lait de pistaches; vous lui laisserez jeter un bouillon, et vous passerez le tout à travers un tamis. Lorsqu'il sera entièrement refroidi, vous y ajouterez un peu de décoction d'épinards pour lui donner une belle couleur verte; vous le mettrez dans la sorbetière, et le ferez glacer comme nous l'avons enseigné. (*Utrecht-Friedel.*)

GLACE A L'ANANAS. — Epluchez votre ananas, pilez-le et mettez-le dans un sirop de 31° froid ou 26° chaud; couvrez-le hermétiquement autant que possible afin que l'infusion ne s'évapore pas. Trois heures après, passez-la au tamis de soie; pesez-la au moyen de l'aéromètre; ayez auprès de vous de l'eau fraîche et quelques jus de citron également passés au filtre et opérez le mélange jusqu'à ce que celui-ci marque 21° au pèse-sirop. Mettez alors votre appareil dans une sorbetière et opérez comme il est prescrit. On peut aussi râper l'ananas et procéder également par infusion. Lorsqu'on a des ananas de conserve, on se sert du jus ou sirop dans lequel il a cuit et, au lieu de piler l'ananas, on le coupe en petits dés. Dans ce dernier cas, on remplace une partie du jus de citron par du jus d'orange afin que l'appareil soit

moins acide et plus parfumé. On peut même laisser infuser une heure ou deux le zeste d'une orange dans ce sirop avant de le passer au tamis de soie. Lorsqu'on ne veut pas employer le sucre cuit, on se sert du sucre en poudre pour piler le fruit et on obtient un excellent résultat tout de même; quelques gourmets préfèrent même cette méthode; le fruit cru ainsi que le sucre offre au palais un arome plus frais, plus naturel.

Observation. — Pour presser les fruits comme pour vanner les sirops, servez-vous d'une cuiller de bois qui n'ait jamais servi qu'à cet usage, afin qu'aucun goût ne puisse altérer vos compositions. De même, pour presser les citrons, ne vous servez pas d'outils qui, en faisant sortir le jus, puissent écraser le zeste qui renferme un jus d'une amertume désagréable et ayez soin de toujours couper les deux extrémités avant de les presser. Servez-vous toujours des citrons de Portugal ou d'Italie et choisissez ceux qui ont le moins de pépins et qui sont mûrs à point. (*Garlin.*)

COMPOSITION POUR BISCUIT GLACÉ. — Fouettez dans un bassin en cuivre et au bain-marie 12 jaunes d'œufs et 500 grammes de sucre en poudre jusqu'à ce que la composition soit bien ferme et fasse le ruban. Retirez alors le bassin du feu, continuez à fouetter jusqu'au complet refroidissement.

Ajoutez finalement 250 grammes de meringue italienne et un litre de crème fouettée. (*Escoffier et Gilbert.*)

GLACE A L'ABRICOT. — Prenez des abricots de plein vent bien mûrs, pulpez-les sur un tamis; ajoutez pour chaque livre d'abricots une livre de sirop cuit au lissé. Pulvérisez une douzaine d'amandes des noyaux, mettez-les infuser avec un peu d'eau et le jus de deux citrons, passez cette infusion et ajoutez-la à la poulpe et procédez pour le reste comme à l'ordinaire.

La glace aux pêches se fait de la même manière. (*Méthode de M. Cohier de Lompier, ancien chef d'office de la Maison de Mesdames de France, d'après Dumas.*)

GLACE AUX MILLE FRUITS. — Râpez l'écorce de deux citrons, prenez le jus de six citrons, le jus d'une orange, un quart de litre d'eau, un demi-litre de sucre clarifié, deux verres de sirop de raisins, un verre de vin de Xérès, une demi-livre de fruits confits coupés très fins. Quand la glace est prise, ajoutez le fruit. (*Livre des Glaces.*)

GLACE A LA GROSEILLE. — Un demi-litre de groseilles rouges, le jus de deux citrons, un quart de litre d'eau, un demi-litre de sucre clarifié, un peu de couleur. Passez au tamis : faites glacer. Un litre. Quelques framboises peuvent être ajoutées pour augmenter le parfum. (*Livre des Glaces.*)

GLACE AUX CERISES. — Une livre de griottes écrasées dans un mortier avec les noyaux; ajoutez le jus de deux citrons, un quart de litre d'eau; un demi-litre de sucre clarifié, un verre de liqueur appelée noyau, un peu de couleur. Passez au tamis ; faites glacer. Un litre. (*Livre des Glaces.*)

COUPE MERVEILLEUSE. — Mettez au fond de la coupe une couche de glace vanille, couvrez celle-ci d'une couche de glace aux fraises. Disposez là-dessus des cerises cuites en compote et très égouttées. Recouvrez le tout de crème fouettée. (*Anne Brandès.*)

MOUSSE GLACÉE. — Faites une forte infusion avec 30 grammes de thé et cuisez-en un sirop avec 500 grammes de sucre; ajoutez 10 jaunes d'œufs, travaillez bien votre appareil que les jaunes d'œufs deviennent tout

blancs ; mélangez un litre de crème fouettée. Introduisez-y finalement des fruits confits coupés en petits morceaux ou des fruits marinés dans du Marsala et bien égouttés. Faites glacer votre appareil, puis au moment de servir entourez-le de petits fours. (*Servin.*)

GLACE AUX VIOLETTES. — Epluchez des fleurs de violettes que vous pilerez au mortier de verre avec du sucre, en y joignant un peu d'iris de Florence en poussière impalpable, travaillez cet appareil à la sorbetière, servez en tasses, en plaçant quelques violettes pralinées sur votre sorbet. (*Alex. Dumas.*)

PARFAIT AU CAFÉ. — Faites arriver à l'ébullition 2 verres de lait, retirez-le du feu et versez-y 2 verres de café très fort. Mettez dans une casserole 6 jaunes d'œufs et demi-livre de sucre, travaillez-les bien, puis délayez cette masse avec le lait au café. Remettez la casserole sur le feu et laissez-la chauffer en la remuant sans cesse, mais ne laissez pas cuire. Passez cet appareil, emplissez-en un moule et enterrez-le dans de la glace, lorsque son contenu est à moitié pris, versez-y un verre de rhum ou de curaçao, et laissez-le se glacer complètement. Au moment de servir, démoulez. (*V. Cordier.*)

GLACE DES HESPÉRIDES. — Glace à l'orange faite avec le zeste râpé au sucre. Avoir un appareil bien crémeux.

Faire un socle peu élevé garni de feuilles d'oranger en sucre et ceci pour recevoir la glace. Garnir le tour de mandarines remplies de glace mandarine au curaçao, terminée à la poche.

TUILES LEGERES pour accompagner les glaces. — Dans un récipient, déposer 75 grammes de sucre en poudre, un œuf, vanille, et battre un peu avant d'y mélanger 25 grammes de farine.

Coucher sur plaques beurrées et poudrer à la glace de sucre; sur chacune on dépose quelques lamelles de pistache ou d'amande et cuire à four gai. Aussitôt cuites, les cintrer sur un rouleau ou plutôt dans un moule à savarin. (*Maurice Mabilat.*)

LA BOULE DE NEIGE AUX VIOLETTES GIVRÉES, SAUCE MARASQUIN. — Appareil à parfait café ou glace plombière ou biscuit praliné ou biscuit aux amandes, selon le goût, fait d'après des recettes connues.

Sangler en moule à bombe de forme ronde. Démouler une demi-heure avant de servir sur un carton, pointiller à la Chantilly vanillée, sucrée avec douille cannelée jusqu'à ce que le parfait soit entièrement marqué. Disposer parmi les points de crème une douzaine de violettes candisées, par service, mettre au rafraîchissoir, jusqu'au départ, servir sur dentelle.

Envoyer en même temps une crème anglaise épaisse, mi-prise à la sorbetière et parfumée au marasquin. (*Léon Colombier.*)

BOMBE ISABELLE. — Préparez un appareil à glace, vanille et pralin d'avelines. Chemisez un moule à bombe et dans l'intérieur mettez une crème renversée au caramel, préalablement cuite et froide; recouvrez l'orifice du reste de l'appareil. Sanglez pendant une demi-heure et servez. (*Girard.*)

XV.

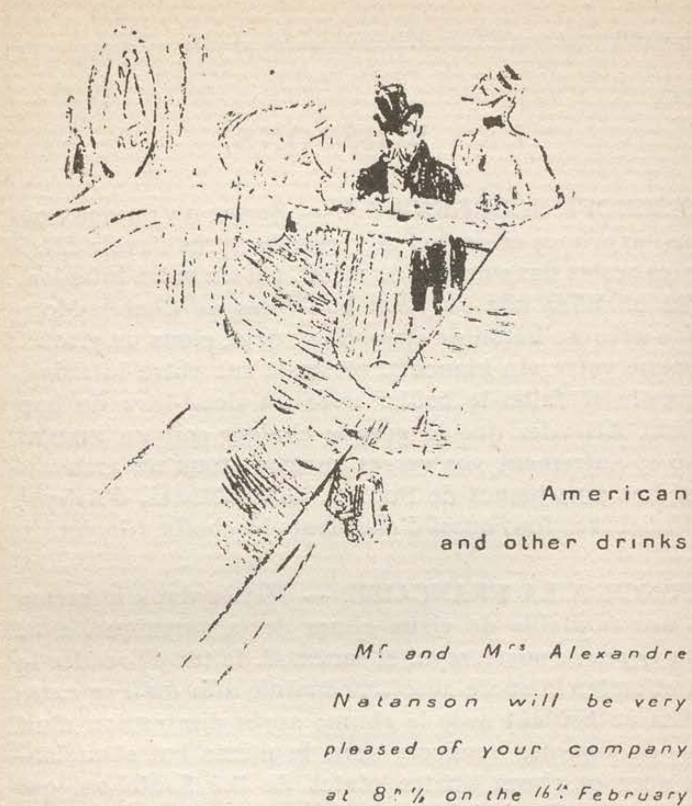
LES BOISSONS.

LES BOISSONS.

BISCHOFF BOURGUIGNON. — Zestez un ou deux citrons, exprimez-en le jus et versez-le après l'avoir filtré sur les zestes dans un bol de métal, passez votre infusion, faites chauffer une ou deux bouteilles de Chablis-Moutonne avec un bâton de cannelle et deux clous de girofle. Lorsque votre vin blanchit, versez-le sur votre infusion, sucrez-le et faites-le brûler avec un demi-litre de bon cognac. Attendez que la grande chaleur soit un instant passée; autrement vos verres auraient tous un mauvais sort. Les vins blancs de Pouilly, de Sauternes, d'Arbois, de Volichères font aussi d'excellents bischoffs. (*Garlin.*)

PUNCH A LA FRANÇAISE. — Mettez dans le même bol une bouteille de vieux rhum de la Jamaïque, avec deux livres de sucre royal et concassé, faites-y prendre le feu et agitez le sucre avec une spatule afin qu'il se caramélise en brûlant avec le rhum; après diminution d'un tiers du liquide, immiscez dans le même bol et mélangez avec ce rhum quatre pintes de thé Soutchon, qui doit être bouillant, joignez-y le suc de huit citrons et de douze oranges, bien mûres. Ajoutez-y finalement du blanc rack de Batavia, la valeur d'un quart de pinte, et servez avec ce punch qui doit être très chaud afin de bien produire tous ses effets, une corbeille de gaufres aux macarons d'amandes, ou de tous autres gâteaux secs et de fine pâte. (*Alex. Dumas.*)

PUNCH A LA VICTORIA. — Râpez deux citrons, prenez le jus de six, le jus de deux oranges, un quart de litre d'eau et un demi-litre de sucre clarifié. Mélangez, passez





H. DE TOULOUSE-LAUTREC, MENU

au tamis; faites glacer ferme; ajoutez un verre de rhum, la même quantité de nectar, autant d'eau-de-vie; ajoutez de la glace, l'alcool la fera fondre. Battez le blanc de trois œufs jusqu'à ce qu'il soit ferme; ajoutez au blanc d'œuf, un quart de sucre; remuez légèrement, mettez dans la sorbetière et mêlez le tout lentement. Un litre. (*Livre des Glaces.*)

PUNCH GLACÉ. — Pour 10 personnes, prenez 3 livres de sucre, râpez le zeste de 2 citrons et cuisez-en un sirop au lissé avec 5 verres d'eau. Versez dans ce sirop le jus de 8 citrons, ensuite précipitez cet appareil dans la sorbetière et travaillez-le; lorsqu'il commence à se glacer, ajoutez-y la neige de 6 blancs d'œufs, demi-bouteille de champagne et un verre de rhum ou de cognac. Introduisez ces liquides doucement par petites quantités. Servez dans des coupes. (*Duchemin.*)

PUNCH IMPERIAL. — Passez à l'étamine 2 kilos de fraises, mélangez cette purée avec 2 verres de sucre fin et une bouteille de vin du Rhin. Travaillez ce liquide à la sorbetière et lorsqu'il a pris la consistance d'une crème, versez-le dans des coupes sur des fruits coupés en petits dés. (*Duchemin.*)

RAFRAICHISSEMENT POUR FIVE O'CLOCK. — Prenez un bel ananas frais, bien mûr, de grosseur moyenne, pelez-le et coupez-le en rondelles aussi minces que possible. Rangez-les dans une jatte profonde de cristal, en saupoudrant longuement de sucre en poudre chaque couche de tranches, laissez reposer pendant la nuit, pour que le jus sorte, en tenant la jatte couverte et au frais. Le lendemain matin, arrosez-les d'une demi-bouteille de bon champagne. Préparez, au matin, une demi-livre de fraises des bois (ou à défaut des quatre-saisons), jetez-les bien épluchées et roulées dans du sucre en poudre,

sur les tranches d'ananas, dans le jus mélangé de champagne, où elles doivent baigner au moins 6 heures. Ayez soin de tenir la jatte couverte au frais. Un quart d'heure avant de servir, prenez le broc d'orangeade dans lequel vous versez une demi-bouteille de champagne et deux cent cinquante grammes de glace à rafraîchir, en un seul morceau; disposez sur la jatte 250 grammes de glace à rafraîchir, en cinq ou six gros morceaux puis, au moment d'apporter au salon, achevez de remplir la jatte, le broc et les coupes à champagne. La maîtresse de maison sert elle-même ce rafraîchissement avec une fourchette et une pelle à fraises un peu creuse, de la manière suivante. Elle place au fond de chaque coupe une rondelle d'ananas, une demi-pelle de fraises, une bonne pelle du jus de la jatte, puis achève de remplir la coupe avec le champagne refroidi du broc. Les quantités que nous indiquons suffisent largement pour douze personnes et cela constitue un délicieux goûter, moitié fruits moitié boisson glacée. C'est une préparation très facile et très économique, car on peut à la campagne remplacer l'ananas frais par une conserve et employer de la tisane de champagne, sans inconvénient. (*Madame Lods de Wegmann.*)

SORBET A LA FRAISE. — Quand on a fait un bon choix de fraises, on les monde de leurs queues et on en pèse quatorze onces, qu'on écrase dans un mortier, puis on y mêle une pinte d'eau. On verse le liquide dans un vaisseau, on y ajoute une grande cuillerée à café d'esprit acide de citron, avec la même quantité de fleurs d'orange, et on laisse infuser pendant deux ou trois heures. On pèse dix-huit onces de beau sucre que l'on jette dans un vaisseau; on le couvre d'un gros linge, au travers duquel on coule le liquide, on exprime bien le marc, et lorsque le sucre est totalement fondu, on filtre la liqueur au travers de la chausse de drap, jusqu'à ce qu'elle soit bien

limpide, puis on la verse dans la sorbetière, et l'on opère comme d'ordinaire. (*Utrecht-Friedel.*)

SORBET A L'ORANGE. — On fait fondre une livre et demie de sucre blanc dans une pinte d'eau bien limpide, on choisit neuf oranges du Portugal et deux beaux citrons d'Italie, on les essuie avec une serviette; on râpe les écorces d'orange les plus odorantes et les moins amères; on les coupe en deux, ainsi que les citrons; on en exprime bien le suc que l'on mêle avec l'eau sucrée, on coule le liquide au travers d'un tamis de crin assez serré, ensuite on le verse dans la sorbetière. (*Utrecht-Friedel.*)

MINT-JULEP (Boisson américaine). — Mélangez dans un grand verre à pied 2 cuillerées à café de sucre en poudre et quelques feuilles de menthe verte. Agitez en comprimant légèrement les feuilles pour en extraire un peu l'arome; mettez ensuite les feuilles de côté, puis ajoutez dans le verre des morceaux de glace, 2 verres à liqueur de cognac et mélangez bien. Posez enfin sur le tout les feuilles de menthe, un quartier d'orange et tout autre fruit de la saison. Aspergez d'un peu de rhum et servez avec deux pailles.

COCKTAIL AUX HUITRES. — Prenez un verre, mettez-y 5 à 6 toutes petites huîtres très froides avec leur eau. Exprimez dessus le jus d'un quart de citron, quelques gouttes de worcestershire sauce, quelques gouttes de tomatocatsup, enfin quelques gouttes d'une sauce au piment (tobascosauce). Répandez sur le tout une cuillerée de raifort râpé et mariné au vinaigre ainsi qu'une pincée de poivre blanc.

BRANDY DAISY. — Versez, dans un grand verre, sur quelques morceaux de glace, 10 gouttes de sucre fondu.

le jus d'un demi-citron, environ 10 gouttes d'essence d'oranges amères et deux verres à liqueur de cognac. Recouvrez d'un second verre et agitez bien le tout pendant 20 minutes. Passez ensuite ce liquide dans une coupe à champagne que vous achèverez de remplir avec de l'eau gazeuse. (*H. George, barman.*)



OUVRAGES CONSULTÉS

ALBERT (B.). — Le Cuisinier parisien ou Manuel complet d'économie domestique, etc..., par B. Albert, ex-chef de cuisine de son Excellence le Cardinal Fesch. Quatrième édition. *Paris, Dufour et Cie,* 1828, in-8.

ALI-BAB. — Gastronomie pratique, études culinaires, suivies du traitement de l'obésité des gourmands, par Ali-Bab (Dr Babinski). *Paris, E. Flammarion,* 1907, in-8.

Id., 2e édition revue et considérablement augmentée. *Ibid.,* 1912, in-4.

ALMANACH DE COCAGNE dédié aux vrais Gourmands et aux Francs Buveurs. *Paris, aux éditions de la Sirène,* 7, rue Pasquier, in-16. (Cet almanach, publié par Bertrand Guégan, paraît depuis 1919.)

APPERT (François). — L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales, par M. Appert, ancien confiseur et distillateur, élève de bouche de la maison ducale de Christian IV. *Paris, Barrois,* 1810, in-4.

ARCHAMBAULT. — Le cuisinier économe ou Elements nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office,... par feu Archambault, ancien restaurateur. *Paris, Bailleul; Renard, Baudouin frères,* 1821, in-8.

ARMOIRE (L') DE CITRONNIER, Almanach pour l'an MCMXIX (publié par Bertrand Guégan)... *Paris,* 1918, in-4.

ART (L') CULINAIRE. Revue de la Cuisine et de la Table, organe spécial de la Société des Cuisiniers français et de l'école professionnelle de cuisine... *Paris, Rédaction et Administration,* 113, rue Gozlin. (Cette revue paraît depuis 1883; son adresse actuelle est: Place Saint-Michel, n° 4.)

L'ART D'EMPLOYER LES FRUITS... *Paris, Audot,* 1818, in-12.

AUDOT (Louis-Eustache). — La Cuisinière de la Campagne et de la Ville. *Paris, Audot,* 1818.

BAILLEUX (Louis). — Le Pâtissier moderne... *Paris, l'auteur,* 1856, gr. in-8.

BAUTTE (A.). — Les œufs avec 1.000 manières de les préparer et de les servir, par A. Bautte, chef au Hans Crescent Hôtel à Londres... *Cambrai, imprimerie Fernand Deligne et Cie,* 1906, in-12.

BEAUVILLIERS (A.). — L'art du cuisinier, par A. Beauvilliers, ancien officier de Monsieur, comte de Provence, attaché aux Extraordinaires des maisons royales, et actuellement Restaurateur rue Richelieu, n° 26, à la Grande Taverne de Londres. *A Paris, chez Pilet, Colnet et Lenoir,* 1814, 2 vol. in-8.

BEN (Paul). — Science du bien vivre ou monographie de la cuisine,... suivie de mille nouvelles recettes par ordre régulier... par Paul Ben et A. D. *Paris, Martinon,* 1844, in-8.

BERNARDI. — Le glacier royal, ou l'art de donner des bals et soirées, par Bernardi, officier de bouche... *Paris, Barba,* 1844, in-8.

BOREL. — Le cuisinier moderne mis à la portée de tout le monde..., par Borel, chef de cuisine. *Paris, Corbet aîné,* 1836, in-8.

BREVIAIRE DU GASTRONOME, utile et récréatif..., par l'auteur de la « Cuisinière de la Campagne et de la Ville » (L.-E. Audot). *Paris, Audot, s. d.,* in-8.

BRILLAT-SAVARIN. — Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. *Paris, A. Sautelet et Cie,* 1826, 2 vol. in-8.

BRISSE (Baron). — Le calendrier gastronomique pour l'année 1867. Les 365 menus du Baron Brisse... *Bureaux de « La Liberté », Paris,* rue Montmartre, 123, 1867, in-18.

BRISSE (Baron). — La cuisine à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages... *Paris, C. Marpon et E. Flammarion, s. d.* (1884), in-18.

CARDELLI. — Manuel du cuisinier et de la cuisinière à l'usage de la ville et de la campagne..., par P. Cardelli, ancien chef d'office. *Paris, Roret,* 1822, in-18.

CARDELLI. — Manuel du limonadier, du confiseur et du distillateur..., par M. Cardelli, ancien chef d'office du duc de ***. *Paris, Roret et Roussel,* 1822, in-18.

CAREME (Antonin). — L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle..., par M. A. Carême, de Paris, auteur du *Pâtissier royal,* etc. *Paris, l'auteur,* 1833-1835, 3 vol. in-8.

CAREME (A.). — Le pâtissier royal parisien ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne..., *Paris, J.-G. Dentu,* 1815, 2 vol. in-8.

CATHERINE (La citoyenne). — La Cuisinière républicaine, par la citoyenne Catherine, cordon tricolore, ci-devant cordon bleu. *Paris, Garnot, Barba,* 1848, in-8.

CAUDERLIER. — L'économie culinaire par Cauderlier. *Gand, de Busscher frères,* 1861, in-12.

CAUDERLIER. — Les 52 menus du gourmet. Déjeuners, grands dîners, petits dîners, soupers avec toutes les recettes... *Gand, Hoste,* 1877, in-18.

CHARDELLY (H.). — La bonne cuisinière française..., par H. Chardelly, ancien chef de cuisine de l'ambassadeur de Naples. *Paris, Philippe,* 1833, in-12.

CLASSIQUES (LES) DE LA TABLE, à l'usage des praticiens et des gens du monde... *Paris, au dépôt, rue Thérèse,* 11, 1843, in-8.

CUISINE (LA) DE NOS PERES. L'art d'accommoder le gibier suivant les principes de Vatel et des grands officiers de bouche. *Paris, Librairie illustrée, s. d.* (1886), in-8.

CUISINE (LA) DE NOS PERES. L'art d'accommoder le poisson... *Paris, Librairie illustrée, s. d.* (1888), in-8.

CUISINE (LA) DE NOS PERES. L'art des sucreries... *Paris, Librairie illustrée, s. d.* (1891), in-8.

CUISINIER (LE PETIT) DES GOURMANDS. *Landau, Ve Fiedel et Fils,* 1811, in-12.

CUISINIER (LE) DURAND. *Nîmes, imprimerie de P. Durand-Belle,* 1830, in-8.

DELAHAYE (F.). — La cuisine des petits ménages, par F. Delahaye. *Paris, librairie Hachette et Cie,* 1882, in-18.

DESTAMINIL. — Le Cuisinier français perfectionné, contenant les meilleures prescriptions anciennes et modernes... par M. Destaminil, chef d'office. *Paris, Renault,* 1844, in-8.

DUBOIS (Urbain). — La Cuisine classique, études pratiques, raisonnée et démonstrative de l'école française, par Urbain Dubois et Emile Bernard, chefs de cuisine de LL. MM. l'Empereur et l'Impératrice d'Allemagne... *Paris, les auteurs,* 1856, in-4.

DUBOIS (Urbain). — L'Ecole des cuisinières... *Paris, E. Dentu,* 1887, in-8.

DUBOIS (Urbain). — Grand Livre des pâtissiers et des confiseurs... *Paris, E. Dentu,* 1883, 2 vol. in-4.

DUMAS (Alexandre). — Grand dictionnaire de cuisine. *Paris, Alphonse Lemerre,* 1873, in-4.

DUMAS (Alexandre). — Petit dictionnaire de cuisine, par Alexandre Dumas, revu et complété par J. Vuillemot, élève de Carême. *Paris, Lemerre,* 1882, in-18.

ESCOFFIER (A). — Le Guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique, par A. Escoffier, avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, etc. Dessins de Victor Morin. *Paris, au bureau de l'Art Culinaire,* 1903, in-8.

ETIENNE. — Traité de l'office, par M. Etienne, ancien officier de l'ambassade d'Angleterre, officier de Madame la princesse Bagration, à Paris... *Paris, Mlle Laignier et au dépôt de la Collection A. Carême,* 1845-1846, 2 vol. in-8.

FAVRE (Joseph). — Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. *Paris, chez tous les libraires,* 1883-1889, 4 vol. gr. in-4.

GARLIN. — Le Cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire..., par Gustave Garlin (de Tonnerre), élève des premiers cuisiniers de Paris. *Paris, Garnier frères,* 1887, 2 vol. in-4.

GARLIN. — Le Pâtissier moderne, par G. Garlin (de Tonnerre), auteur du Cuisinier moderne. *Paris, Garnier frères,* 1888, in-4.

GASTRONOME (LE) FRANÇAIS, ou l'art de bien vivre, par les anciens Auteurs du Journal des Gourmands..., *Paris, Charles Béchet,* 1828, in-8.

GAUTHIER. — Le Petit Cuisinier de la ville et de la campagne. Par M. Gauthier, cuisinier à Sellières. Première édition. *Lons-le-Saulnier, Courbet,* 1827, in-12.

GOGUE. — Les Secrets de la Cuisine française, par A. Gogué, ancien chef des cuisines du comte Ducayla, de lord Melville, etc... *Paris, librairie Hachette,* 1856, in-12.

GOUFFE (Jules). — Le Livre de Cuisine, par Jules Gouffé, officier de bouche du Jockey Club de Paris... *Paris, Hachette,* 1867, gr. in-8.

GOUFFE (Jules). — Le Livre de Pâtisserie, par Jules Gouffé, officier de bouche du Jockey Club de Paris... *Paris, Hachette et Cie,* 1873, gr. in-8.

GOUFFE (Jules). — Le Livre des Soupes et des Potages, contenant plus de quatre cents recettes de potages français et étrangers, par Jules Gouffé, ancien officier de bouche du Jockey Club de Paris, auteur du Livre de Cuisine. *Paris, Hachette et Cie,* 1875, in-18.

GRANDI (Ferdinando). — Les Nouveautés de la Gastronomie princière, par Ferdinando Grandi, chef des cuisines de son Excellence le prince Anatole Demidoff... *Paris, Audot*, 1866, gr. in-8.

GRANDI (Ferdinando). — Les 700 potages, ou l'art de préparer les soupes, consommés, bisques... *Paris, P. Lacam*, 1902, in-12.

GRIMOD DE LA REYNIERE (Alexandre-Balthazar-Laurent). — Almanach des Gourmands ou Calendrier nutritif... *Paris, Maradan*, 1803-1812, 8 vol. in-18.

HELIE (Auguste). — Traité général de la cuisine maigre: potages, entrées et relevés, entremets de légumes, etc... Préface par Chatillon-Plessis (janvier 1917). *Paris, Bibliothèque de l'Art Culinaire*, in-8.

HELOUIS (Edouard). — Les Royal-Dîners, guide du gourmet..., par Edouard Helouis, ancien chef de cuisine des rois Charles-Albert et Victor-Emmanuel... *Paris, Dentu*, 1878, in-8.

JOURNAL DES GOURMANDS ET DES BELLES, ou l'Epicurien français. Rédigé par l'auteur de l'Almanach des Gourmands, plusieurs convives des *Dîners du Vaudeville* et un docteur en médecine. *Paris, Capelle et Renand*, 1806-1815, in-18.

LACAM (P.). — Le nouveau pâtissier-glacier français et étranger..., par P. Lacam, pâtissier (de 1849 à 1865), 77, rue Montmartre... *Paris, l'auteur et chez M. Darenne*, in-8.

LA RUE (A. de). — Le lièvre, chasse à tir et à courre, par A. de La Rue... *Paris, Firmin-Didot*, 1876, in-18.

LEBLANC. — Manuel du pâtissier..., par M. Leblanc, pâtissier. *Paris, Roret*, 1833, in-12.

LE COINTE (Jourdan). — La Cuisine de Santé..., par M. Jourdan Le Cointe, docteur en médecine, revue par un praticien de Montpellier... *A Paris, chez Briand*, 1812, 3 vol. in-12.

LE COINTE (Jourdan). — Le Cuisinier des Cuisiniers..., d'après les plus grands maîtres anciens et modernes tels que d'Alègre, Chaud, Laguipière, Mézelier, Richaud, Souvent, Balaine, Robert, etc... Par A. M. V. Y., ex-majordome du prince Mareschalchi, ex-maître d'hôtel du prince Butera. *Paris, Audin, Urbain Canel*, 1825, in-8.

LIONNET-CLEMANDOT. — Le nouveau confiseur moderne... Par M. J. Lionnet-Clémandot, confiseur. *Paris, Lecointe*, 1828, in-12.

LIVRE (LE) DE GLACE... *Paris, chez Lahoche*, 1845, in-8.

MACHET (J.-J.). — Le Confiseur moderne..., par J. Machet, confiseur et distillateur. *Paris*, 1803, in-8.

MANUEL DE LA CUISINIERE PROVENÇALE... *Marseille, Chauffard*, 1858, in-12.

MANUEL DE LA BONNE CUISINIERE enseignant le menu d'une bonne cuisinière du Nord et du Midi de la France. *Avignon, Chaillot*, 1877, in-32.

MARTIN (A.). — Le cuisinier des gourmands ou la Cuisine moderne enseignée d'après les plus grands maîtres..., par A. Martin, auteur du Bréviaire du gastronome. *Paris, Ch. Froment*, 1829, in-18.

MAYAN (J.-M.). — La Cuisine méridionale. *Cette*, 1905 (manuscrit inédit).

MILLET-ROBINET (Mme). — Maison rustique des dames... *Paris, Librairie agricole*, 1845, 2 vol. in-18. (Ce manuel dont les réimpressions ne se comptent plus, est en vente à la Librairie agricole, rue Jacob, à Paris).

MONSELET (Charles). — Almanachs gourmands pour 1866, 1867, 1868, 1869, 1870. *Paris, Librairie du Petit Journal*, 5 vol. in-16.

MONSELET (Charles). — Lettres gourmandes, manuel de l'homme à table. *Paris, E. Dentu*, 1877, in-18.

MORARD (Marius). — Les Secrets de la cuisine dévoilés..., par Marius Morard, chef de cuisine du *Rosbif*, ancien élève de Henri Campé, d'Avignon, Roubion et Isnard, et secrétaire de la Société culinaire de Marseille. *Marseille, imprimerie Achard et Cie*, 1886 et suiv., gr. in-8.

NEO-PHYSIOLOGIE DU GOUT, par ordre alphabétique..., dédié à l'auteur *des Mémoires de la Marquise de Créquy* (par Maurice Cousin, comte de Courchamps). *Paris, au bureau du Dictionnaire général de Cuisine*, 1839, gr. in-8.

NIGNON (Edouard). — L'Heptaméron des Gourmets ou Les Délices de la Cuisine française... *Paris*, 1919, gr. in-4.

OFFICIER (L') de bouche. Journal universel de la bonne chère, des restaurateurs, marchands de comestibles, pâtissiers... *Paris, imprimerie Pinard*, 1836, in-4.

ORMEAUX (A. des). — Le Trésor des ménages ou recueil complet de recettes journellement utiles et peu connues, pour faire des confitures... publié par A. des Ormeaux. *Paris, Lebigre frères*, 1838, in-12.

PAPUT-LEBEAU. — Le Gastrophile ou Art culinaire..., par Paput-Lebeau, chef de cuisine. *Paris, Audot, Lebroc et Cie,* 1883, in-18.

PERIGORD (A. B. de). — Cinq cents recettes de cuisine, par A.-B. de Périgord (Horace-Raisson). *Paris, imprimerie de Didot aîné,* 1836, in-32.

PERIGORD (A.-B. de). — Le Trésor de la Cuisinière et de la Maîtresse de maison... *Paris, Comon,* 1851, in-12. (Les éditions suivantes ont paru chez Garnier).

PLUMEREY. — L'Art de la Cuisine française au XIXe siècle. Dernière partie de l'ouvrage de Carême, par Plumerey, élève de la maison du prince de Talleyrand, ancien chef des cuisines de Madame la princesse de Poniatowski, chef actuel des Cuisines de son Excellence le comte de Pahlen, ambassadeur de Russie, à Paris. *Paris, Tresse,* 1843-1844, 2 vol. in-8.

QUENTIN (Pierre). — La pâtissière de la campagne et de la ville... *Paris, Audot,* 1875, in-18.

RAIMBAULT (A.-T.). — Le parfait cuisinier ou le bréviaire des gourmands..., par A.-T. Raimbault, homme de bouche. *A Paris, chez Beaucé,* 1810, in-12.

REBOUL (J.-B.). — La Cuisinière provençale..., 3e édition, revue et augmentée de 300 recettes, etc. *Marseille, P. Ruat,* 1900, in-16.

RECETTES CULINAIRES, recueil des recettes primées au concours du « Figaro ». *Paris, Librairie du « Figaro », s. d.* (1904), in-12.

RECULET (C.). — Le Cuisinier praticien..., par C. Reculet, cuisinier de Madame la comtesse d'Auteroche et de Madame la marquise de Courtavelle aux châteaux de Touchaillou et de Lierville. *Paris, E. Dentu,* 1859, in-8.

REVUE (LA) CULINAIRE. Revue universelle d'alimentation hôtelière et de la table; organe officiel et propriété mutuelle de la Société des Cuisiniers de Paris. *Paris, Direction et Rédaction,* rue Saint-Roch, 45. (Cette revue paraît depuis 1920.)

ROBERT. — La Grande Cuisine simplifiée..., par Robert, ex-officier de bouche des ministres de l'Intérieur et de la Marine, de l'ambassade d'Angleterre... *Paris, Audot,* 1845, in-8.

ROQUES (Joseph). — Histoire des champignons comestibles et vénéneux... *Paris, Hocquart aîné,* 1832, in-4.

SALLES (Prosper), MONTAGNE (Prosper). — La Grande Cuisine illustrée, sélection raisonnée de 1.221 recettes de cuisine trancendante, par Prosper Salles et Prosper Montagné. *Monaco, imprimerie de A. Chêne*, 1900, gr. in-8.

SUZANNE (Alfred). — 100 manières d'accommoder et de manger les œufs, par Alfred Suzanne... *Paris, I. Frank*, 1885, in-18.

TENDRET (Lucien), avocat à Belley. — La table au pays de Brillat-Savarin. *Paris, Alphonse Lemerre; Belley, Louis Bailly fils, éditeur*, 1892, in-16.

UTRECHT-FRIEDEL (Mme). — L'art du confiseur..., par Louise-Auguste-B. Utrecht, veuve de P.-J. Friedel, en son vivant négociant et célèbre confiseur à Berlin. *A Paris, chez l'Auteur, an* x, in-8.

UTRECHT-FRIEDEL (Mme). — Le petit cuisinier habile..., par Mme Fr... *Nîmes, imprimerie de Guibert*, 1814, in-18.

VALIOT. — Nouveaux essais de ventriculture, par A. Valiot. *Chalon-sur-Saône*, 1912 (manuscrit inédit).

VIARD (A.). — Le Cuisinier impérial..., par A. Viard, homme de bouche. *A Paris, chez Barba*, 1806, in-8.

VORLE (Mary). — Le Cuisinier bourguignon. Par Mary Vorle. *Châtillon-sur-Seine, s. d.*, pet. in-8.

VRAIE (LA) CUISINIERE FRANÇAISE, bourgeoise et noble; surtout économe. Par un officier de bouche chez l'empereur Napoléon. *Bar-le-Duc, Cartier, imprimeur-éditeur, s. d.*, in-18.

TABLE DES RECETTES

CONTENUES DANS LE TOME II DE LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE.



JVSTIFICATION DV TIRAGE

Ce livre a été achevé d'imprimer le 15 mai 1921 sur les presses de l'Union Typographique à Villeneuve-Saint-Georges. On en tira 50 exemplaires sur papier vélin des manufactures de Rives, numérotés de 1 à 50, contenant une suite de quatre lithographies en couleur d'Henry Monnier. Le présent exemplaire porte le n° ....

ÉDITIONS DE LA SIRÈNE

L'ALMANACH DE COCAGNE POUR 1920 (Première année). *Textes inédits* de L. Descaves, Laurent Tailhade, P. Souday, Raoul Ponchon, G. Apollinaire, P. Laffitte, L. Werth, Jean Cocteau, Régis Gignoux, B. Guégan, A. Mary, P. Mac Orlan, Max Jacob, A. Thérive, M. Le Sieutre, Ch. Moulie, Dr H. Voisin. Un menu de Charles Baudelaire. Contes, anecdotes, chansons. *Bois gravés et ornements typographiques* de Sonia Lewitzka, M. Le Sieutre, R. Dufy, J. Marchand, J.-E. Laboureur, Fauconnet, P. Girieud, Tobeen, Othon Friesz, D. de Segonzac, L.-A. Moreau, A. Lothe, Fournier. — Marche de Cocagne, par Erik Satie. *Cinquante recettes inédites* d'Edouard Nignon, directeur du restaurant Larue. Un élégant volume in-8° tellière de 250 p., sur beau papier vergé bouffant d'Angleterre, couverture bleue rempliée (*tirage limité*) .... 10 fr.

L'ALMANACH DE COCAGNE POUR 1921 (Deuxième année). *Textes inédits* de Raoul Ponchon, Léo Larguier, Cl. Anet, A. Salmon, P. Laffitte, M. Tourneux, P. Mac Orlan, Ed. Nignon, Eug. Montfort, Jean Cocteau, A. Thérive, P. Reboux, J.-E. Blanche, F. Fleuret, M. des Ombiaux, Max Jacob, Darius Milhaud, Henriette Charasson, Balthazar, E. Henriot, Renée Dunan, B. Guégan, Dr R. Blondel. Contes, anecdotes, chansons. *Bois gravés et ornements typographiques* de Sonia Lewitzka, Pierre Roy, L. Bouquet, E. Ricart, Gernez, R. Dufy, Othon Friesz, J.-E. Laboureur, H. Tirman, Morillon, Jean Marchand, Pierre Girieud, J. Flandrin, Fournier, Chas, Laborde, Laprade, Lotiron, Veuillot, L. Mainssieux, Albert Marquet, Henri-Matisse, Paul Signac. — *Chansons à boire* et musique d'Erik Satie. *Cent recettes inédites* par douze cuisiniers français. Un élégant volume in-8° tellière sur papier registre blanc Lafuma, couverture rose rempliée (*tirage limité*) .... 15 fr.

LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE, où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtissiers et limonadiers de France. TOME I. *La cuisine de la Vieille-France* (1250-1800). Notices de Bertrand Guégan, préface d'Edouard Nignon, directeur du restaurant Larue. Un volume in-8° carré, sur papier vergé contenant de nombreuses illustrations .... 15 fr.

IMPRIMERIE L'UNION TYPOGRAPHIQUE, VILLENEUVE-ST-GEORGES

